

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR
FACULTAD DE COMUNICACIÓN, LINGÜÍSTICA Y LITERATURA
ESCUELA MULTILINGUE DE NEGOCIOS Y RELACIONES INTERNACIONALES**

**TRABAJO DE GRADO PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE LICENCIADA MULTILINGUE EN NEGOCIOS
E INTERCAMBIOS INTERNACIONALES**

**LA ASOCIACION MULTILATERAL DE PAISES PRODUCTORES Y
EXPORTADORES DE CACAO FINO O DE AROMA, COMO ESTRATEGIA
DE INSERCIÓN EN EL MERCADO MUNDIAL
EN EL PERIODO DE 2007-2010**

CHRISTIAN JAVIER PINEIDA VALLEJO

QUITO, 2012

Dedico este trabajo al Economista Vicente Urrutia quien aportó con su conocimiento en todo el proceso del mismo. Su sabiduría y su ejemplar forma de vida ha sido la inspiración para muchas personas así como sus escritos y pensamientos que están latentes en aquellos que tuvieron el placer de conocerlo y compartir agradables momentos con él.

Agradezco a mi familia, mi esposa Martha Elena y mi hijo Benjamín que han estado junto a mí en todo momento, a José Javier, la inspiración en mi vida. A mis padres Luis Alberto y Martha Cecilia, mis hermanos Giovanna, Martha, Luis y Santiago, que han sido mi soporte moral y económico durante toda mi vida. A mi director de tesis, Jorge Mora, por el soporte académico y quien guió todo el proceso de este escrito.

INDICE

1.	TEMA	1
2.	INTRODUCCION	1
CAPITULO I		
SITUACION DEL CACAO EN EL ECUADOR:		
CARACTERISTICAS, POTENCIALIDADES Y RETOS		
1.1.	Características Generales	4
1.1.1.	Historia del cacao	4
1.1.2.	Producción y precios del cacao en el Ecuador	7
1.1.3.	Características del mercado nacional del cacao	10
1.2.	El mercador Internacional del cacao	13
1.2.1.	Oferta mundial del cacao	13
1.2.2.	Demanda mundial del cacao	16
1.2.3.	Características y comercialización en el mercado internacional	21
1.3.	Sistemas de asociatividad y cooperación en Ecuador	25
1.3.1.	Entidades públicas de apoyo al cacao	26
1.3.2.	Entidades privadas y ONG'S extranjeras de apoyo al cacao	29
1.3.3.	Asociaciones de cacao	32
CAPITULO II		
BASES DE LA ECONOMIA SUSTENTABLE DEL CACAO		
EN RELACION CON EL COMERCIO EXTERIOR		
2.1.	Elementos de la Economía Sustentable	35
2.1.1.	Pilar Económico	35
2.1.2.	Pilar Ambiental	37
2.1.3.	Pilar Social	38
2.2.	Bases de la Economía Sustentable de la ICCO	40
2.2.1.	Análisis de la ICCO sobre una economía cacaotera no sustentable	42
2.2.2.	Modelo de la ICCO para mejorar la sostenibilidad del cacao	43
2.2.3.	Actividades para conseguir la sostenibilidad	46
2.2.4.	Indicadores y beneficios de la sostenibilidad	50
2.3.	La Mesa Redonda para una Economía Cacaotera	
	Sostenible - RSCE2	51
2.3.1.	Iniciativas de Sostenibilidad y el Reto del Cumplimiento – RSCE2	52
2.3.2.	Temas Sociales – RSCE2	54
2.3.3.	Directrices sobre las mejores prácticas conocidas en la cadena de valor del cacao – RSCE2	58
CAPITULO III		
MODELOS DE ASOCIATIVIDAD SECTORIAL		
3.1.	Sistemas de asociatividad y cooperación mundial	63
3.1.1.	Organización Mundial del Cacao ICCO	63
3.1.2.	Organización de la ONU para la Alimentación y la Agricultura – FAO	66
3.2.	Organizaciones funcionales en lo productivo	68
3.2.1.	Organización Internacional del café	69
3.2.2.	Organización de cacao CONACADO, República Dominicana	72
3.2.3.	Asociación de la Mesa Redonda de Aceite de Palma Sostenible	75
3.3.	Conformación de la “Asociación de Naciones de Países Cacaoteros”	78
3.3.1.	Antecedentes y razones para conformar la Asociación	78
3.3.2.	Estrategias	81
3.	ANALISIS	83
4.	CONCLUSIONES	85
5.	RECOMENDACIONES	87
	BIBLIOGRAFIA	89

INDICE DE CUADROS

CUADRO 1 SUPERFICIE COSECHADA Y PRODUCCION POR TIPO DE CACAO AL 2007	8
CUADRO 2 COSTOS DE PRODUCCION O SIEMBRA DE NUEVO CACAO EN ECUADOR DISTANCIA 3X3M. = 1111 PLANTAS	9
CUADRO 3 PRODUCCION DE CACAO POR UPAS CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO NACIONAL DE CACAO	10
CUADRO 4 DESTINO DE LAS EXPORTACIONES ECUATORIANAS DE CACAO Y ELABORADOS DESDE EL 2007 HASTA EL 2010	12
CUADRO 5 PAISES PRODUCTORES QUE EXPORTAN EXCLUSIVA O PARCIALMENTE CACAO FINO O DE AROMA	15
CUADRO 6 EXPORTACIONES DE CACAO AL MUNDO (EN MILES DE TONELADAS)	16
CUADRO 7 IMPORTACIONES DE CACAO AL MUNDO (EN TONELADAS)	18
CUADRO 8 INDICADORES PARA DETERMINAR LA SOSTENIBILIDAD DEL CACAO	51
CUADRO 9 INCENTIVOS PARA LA ADOPCIÓN DE UN PROGRAMA DE SOSTENIBILIDAD	53
CUADRO 10 PAISES MIEMBROS DE LA ICCO	64

INDICE DE GRAFICOS

GRAFICO 1 EXPORTACIONES DE CACAO DEL 2.006 AL 2.007 EN MILLONES DE DÓLARES	11
GRAFICO 2 DESTINO DE LAS EXPORTACIONES ECUATORIANAS DE CACAO Y ELABORADOS	12
GRAFICO 3 CONSUMO INTERNACIONAL DE CACAO EN GRANO PROMEDIO ENTRE EL 2005 – 2008	17
GRAFICO 4 PRECIOS DEL CACAO ANUAL POR TONELADA 2007 – 2010	22
GRAFICO 5 REPRESENTACION DE LA SOSTENIBILIDAD	35
GRAFICO 6 MODELO PARA MEJORAR LA SOSTENIBILIDAD DE LA ECONOMIA CACAOTERA MUNDIAL	44
GRAFICO 7 RETOS SOCIODEMOGRAFICOS	54
GRAFICO 8 RETOS EN LAS PRATICAS DE CULTIVO	57
GRAFICO 9 RETOS PARA UNA ECONOMIA CACAOTERA SOSTENIBLE	58

1. TEMA

LA ASOCIACION MULTILATERAL DE PAISES PRODUCTORES Y EXPORTADORES DE CACAO FINO O DE AROMA, COMO ESTRATEGIA DE INSERCIÓN EN EL MERCADO MUNDIAL EN EL PERIODO DE 2007-2010

2. INTRODUCCION

El cacao fino o de aroma, por sus características, es un producto que tiene una curva de demanda ascendente y constante en el mercado internacional, representa el 5% de las exportaciones mundiales y el 95% restante es cacao regular. La Organización Internacional de Cacao, ICCO, ha catalogado al Ecuador como el mayor productor y exportador de cacao fino en el mundo, es por eso que se debe establecer políticas, alianzas estratégicas con países semejantes para conformar una asociación de productores y exportadores de cacao fino.

La investigación analiza la posibilidad de asociar a quince países que cultivan, procesan y exportan cacao fino y de aroma para lograr un mayor poder de negociación con el mercado internacional y así obtener un mejor precio y satisfacer las necesidades de todos los miembros de la cadena de valor entregando un producto de calidad certificado que satisfaga las necesidades del consumidor.

El objetivo general es determinar si un mecanismo multilateral de asociación de países productores y exportadores de cacao fino o de aroma es una estrategia efectiva para promover el desarrollo sustentable de la cadena de valor del cacao.

Los objetivos específicos son: conocer las características de los productos agrícolas, específicamente del cacao fino o de aroma en Ecuador y su aceptación en el mercado internacional, examinar los sistemas de asociatividad y cooperación económica de los países productores de cacao fino o de aroma y comprobar si las políticas públicas que ejecutan los estados en el ámbito de cacao fino o de aroma son coherentes y pertinentes con los principios de la economía sustentable.

Economistas clásicos como Adam Smith y David Ricardo plantearon la teoría de procesos de integración económica como medio para el desarrollo mundial y autores contemporáneos aportan también con nuevas ideas para llegar a una integración económica sostenible porque visualizan la realidad económica latinoamericana. Es necesario consolidar una Alianza de Naciones especializada en cacao fino mediante el principio de la integración económica internacional que permita fortalecer una estrategia de bloque multilateral con objetivos concretos de carácter económico, social y ambiental fundamentada en el desarrollo del sector cacaotero.

Se investiga la situación de producción, mercadeo y de rentabilidad del cacao en el Ecuador en donde se detalla la historia desde el descubrimiento de las plantaciones hasta el año 2.010, también se determina la oferta y demanda mundial del cacao, y las exigencias de calidad que establecen los compradores. Se pone en consideración el apoyo de entidades públicas, privadas y las asociaciones cacaoteras establecidas en el Ecuador.

La Asociación de Países Productores y Exportadores de Cacao Fino y de Aroma busca para sus asociados el desarrollo económico, social y ambiental de su población, es así que se pone en consideración la sostenibilidad tomando en cuenta la experiencia de la Organización Internacional del Cacao la cual desarrolla informes de cada país cacaotero para encontrar sus fortalezas y debilidades y establecer un plan de acción. En la segunda reunión de la Mesa Redonda para una Economía Cacaotera Sostenible se establecen los tres pilares de la sostenibilidad priorizando el tema social en favor de los cacaocultores que son los actores más vulnerables dentro de la cadena del cacao.

Se analiza las asociaciones existentes en el mundo, no solamente del cacao, sino también de organizaciones en el sector agrícola que se han desarrollado sus políticas, sus economías y su pensamiento. En primer lugar se estudia a la Organización Mundial del Cacao, ICCO, en su estructura de manejo, sus objetivos, misión, visión y las contribuciones de la organización. De igual manera se estudia el funcionamiento de la Organización para la Alimentación y la Agricultura, FAO, que contribuye con información y ayuda pertinente no solo para el progreso del cacao sino de todo el sector agrícola.

Las organizaciones funcionales en lo productivo dan un aporte y una idea de cómo manejar la asociación propuesta en este estudio y de referencia se ha tomado a la Organización Internacional del Café, a la Organización de cacao CONACADO la cual se encuentra en República Dominicana y ha desarrollado un crecimiento económico sostenible y la Asociación de Aceite de Palma Sostenible.

Los avances para el desarrollo de la asociación han tomado mayor fuerza con el pasar de los años llegando a la firma de la Declaración de Guayaquil en la cual nueve países acuerdan avanzar en la propuesta de la creación de dicha asociación y culminando un informe hecho por el MAGAP y la INIAP sobre las políticas, objetivos y estrategias en las cuales se debe encaminar la propuesta.

Se hace un análisis de la posición del Ecuador como principal exportador de cacao fino, el mercado internacional, el desarrollo sustentable, las asociaciones locales e internacionales y la propuesta de crear la Asociación de Países Productores y Exportadores de Cacao Fino y de Aroma.

Se hace una conclusión de cada capítulo enfatizando la importancia del cacao en el Ecuador, el desarrollo sostenible para un bienestar común y el compromiso de ofrecer un producto de calidad al mercado internacional. Finalmente se hace recomendaciones para que el proceso de la asociación tenga resultados cuantificables.

CAPITULO I

SITUACION DEL CACAO EN EL ECUADOR: CARACTERISTICAS, POTENCIALIDADES Y RETOS

El cacao es el tercer producto agrícola de exportación más relevante en el Ecuador, da empleo regular a más de 500 mil personas y representa alrededor del 12% del PIB agropecuario. Este producto fue descubierto en el país a la llegada de Cristóbal Colón a América y desde entonces empresarios españoles supieron desarrollar todos los beneficios del cacao para toda Europa.

Ecuador es conocido por tener un cacao de tipo fino y de aroma, con características adicionales que el cacao común o regular no las tiene. El cacao fino representa un 5% en la producción mundial y el Ecuador exporta alrededor de un 60% del mismo haciéndolo el principal proveedor de materia prima en el mercado internacional. La oferta internacional del cacao es menor a la demanda por los cambios climáticos y las limitaciones que tienen los productores para vender el producto.

Se establece los países que producen y exportan cacao fino en el mundo para determinar qué países tienen similares características y cuál es su capacidad de exportación, así mismo como los países consumidores de cacao y posibles futuros compradores.

1.1. Características Generales

1.1.1. Historia del cacao

El cacao da origen a unos de los productos más deliciosos del mundo, el chocolate. Existen escritos que aseguran que el cacao es un cultivo originario de América, se ha encontrado indicios de plantaciones de cacao en los territorios en donde habitaba la civilización Maya, península de Yucatán. Al tostar el grano del cacao los Mayas descubrieron que se desprendía un aroma agradable y fuera de lo común apunto que prepararon una bebida que la bautizaron con el nombre de Xocolat que ara ellos el árbol del cacao era un regalo del dios Queztzacoatl. Las culturas Toltecas, Mayas y Aztecas no solo cultivaban el grano para realizar bebidas sino que también lo usaban

como moneda de intercambio o trueque, e incluso para los indígenas, la vaina del cacao era máspreciada que el oro.¹

El primer europeo en descubrir los granos de cacao fue Cristóbal Colón, al llegar a lo que en esta época es Nicaragua durante su cuarto viaje, en 1502, llevando algunos granos de cacao a Europa. Sin embargo, fue Hernán Cortés, el conquistador de México, quien reconoció el potencial de este producto y estableció plantaciones del mismo en otras regiones de este país y el Caribe.²

España decide expandir el cultivo de cacao en América para asegurar la provisión en zonas territoriales en donde ahora es Ecuador, Venezuela, Perú y Jamaica. La bebida de chocolate a la que se añadió azúcar y otros sabores como la canela y la vainilla tuvo acogida por la aristocracia española. En 1.580 se estableció en España la primera planta de procesamiento de cacao y esto hizo que el chocolate sea difundido a los demás países de Europa Occidental.³

En el siglo XVII, en Ecuador ya había incipientes plantaciones de cacao a orillas del río Guayas, las cuales se expandieron a sus afluentes, los ríos Daule y Babahoyo, “rio arriba”, y es por su origen que en mercado internacional se lo identifica como cacao “arriba”. Este cacao tenía una fama especial por su calidad y aroma floral típico, que proviene de la variedad autóctona que llamamos “Nacional” o “Arriba y que botánicamente pertenece a la categoría de forasteros amazónicos y son producidos en Ecuador.⁴

En 1789, el Ecuador obtuvo el permiso para cultivar y exportar el cacao por medio del Rey Carlos IV, el cultivo del mismo era exclusivo para México, Venezuela, y ciertos países de Centroamérica. En 1.821 Ecuador exportó 180.000 quintales, lo que significaba el 50% de las exportaciones totales del Ecuador, además, la actividad cacaotera generaba las dos terceras partes de los ingresos tributarios del Estado. La participación del Ecuador en el mercado internacional comenzó a expandirse a partir de 1.860

¹ Cfr. UTEPI, Cacao: Estudio Agroindustrial en el Ecuador, Ministerio de Industrias y Competitividad, 2007, pp. 15-24

² Cfr. Id.

³ Cfr. Id.

⁴ Cfr. URRUTIA, Vicente, *Plan de negocios institucional Yachana Gourmet S.A*, FUNEDESIN, 2002, p.24.

por la demanda mundial del producto, la mano de obra barata y la poca inversión que se necesitaba a para realizar esta actividad.⁵

A mediados del siglo XVIII se instalaron en Inglaterra varias Casas de Chocolate. La primera en abrir una tienda de chocolate caliente en Londres fue la empresa Frenchman y paulatinamente la mecanización del proceso de tostado del cacao dio paso a la producción masiva de chocolate en Europa.⁶

En 1828 se inventó la prensa de cacao, que preparaba la manteca del grano descubrimiento adjudicado al químico alemán Coenraad van Houten que marcó el desarrollo de la industria chocolatera europea, pues ayudó a la reducción de los precios y a darle mayor consistencia y sabor a la bebida de chocolate.⁷

En la década de 1.820, la tercera parte de la producción mundial de cacao era consumida por los españoles, es por esto que los europeos introducen el cacao en Ghana y después en Nigeria, Camerún y Costa de Marfil y a finales del siglo XIX el primer productor y exportador del grano fue Ghana en el mercado internacional europeo gracias a su ubicación geográfica. Además, durante el mismo siglo, se empieza a extender el cultivo no solo en África sino también en continente americano específicamente en Brasil.⁸

Entre 1880 y 1890 el Ecuador fue el mayor exportador mundial de cacao y al ser el cacao el principal generador de divisas para el Estado ecuatoriano, motivó el desarrollo del sector bancario y financiero y el soporte para el manejo de los sectores políticos dominantes del país pero no existía política social, los salarios eran bajos y no existían medidas de protección.⁹

Entre 1915 y 1920, los árboles de cacao ecuatorianos fueron afectados por las enfermedades comunes en la planta como “la escoba de bruja”¹⁰ y “la moniliasis”¹¹ que causo una disminución en la producción

⁵ Cfr. Id.

⁶ Cfr. UTEPI, Op. Cit

⁷ Cfr. Id.

⁸ Cfr. ANECACAO, Op. Cit.

⁹ Cfr. URRUTIA, Op.Cit., pp.15-19.

¹⁰ NB. Afecta a la planta del cacao, especialmente a los brotes vegetativos, cojinetes florales y frutos jóvenes, da origen a brotes mal formados. Es recomendable realizar podas fitosanitarias, proveer ventilación a la planta.

nacional ecuatoriana. A esto se suma la Primera Guerra Mundial que agravó el mercado del cacao con el cierre del puerto de Hamburgo en 1914. Los cultivos fueron abandonados. Las haciendas cacaoteras fueron lotizadas y vendidas a pequeños y medianos productores quienes introdujeron nuevas variedades que eran más resistentes a las enfermedades que habían aparecido en esta época.¹²

La reforma agraria ecuatoriana en el año de 1.964 incentivo el uso de las tierras baldías y haciendas improductivas para producir el cacao. A partir de esta medida la producción tuvo una curva ascendente hasta estabilizarse al final de la década de los 80 con producciones de 80.000 TM por año en un área aproximada de 360.000 hectáreas. Durante casi un siglo el orden socioeconómico ecuatoriano se desarrollaba alrededor del mercado internacional del cacao.¹³

Al año 2.010, el cacao es el tercer producto agrícola de exportación en Ecuador después del banano y las flores y más del 60% de la producción mundial de cacao fino de aroma se encuentra en el Ecuador, esto ha generado una fama favorable para el país en el extranjero e incentiva a la producción de la planta.¹⁴

1.1.2. Producción y precios del cacao en el Ecuador

Las cifras del cacao al año 2008 representaron el 12% del PIB agropecuario y el 1,5% del PIB nacional, más de 500 mil personas mantienen como principal fuente de trabajo la producción de cacao, lo que representa el 12% del PEA agrícola y el 4% del PEA total, además tiene una producción anual aproximada de 105 mil toneladas lo que permite una generación de ingresos de 248 millones en divisas.¹⁵

¹¹ NB. Esta enfermedad solo ataca a los frutos del cacao en cualquier estado de desarrollo, y es el mayor limitante en la producción de cacao en el Ecuador. Aparecen manchas de color amarillo o anaranjadas en las mazorcas. En la humedad se produce un hongo blanco que produce esporas que fácilmente se desprenden y afectan a otras mazorcas. Se recomienda cortar el cacao afectado o utilizar fungicidas.

¹² Cfr. UTEPI. Op. Cit.

¹³ Cfr. Id.

¹⁴ Cfr. ANECACAO, *Cacao en el Ecuador*, http://www.anecacao.com/cacao_index.html, acceso: 10 de agosto de 2011, 10:00.

¹⁵ Cfr. CORPEI, *Producción de cacao en Ecuador*, http://www.corpei.org/index.php?option=com_k2&view=item&id=83:demandade-cacao-a-ecuador&Itemid=64, acceso: febrero de 2009, 10h00.

El Ecuador se ubica como el primer exportador mundial de cacao fino, pero no solo del grano, sino también de cacao industrializado, en el año 2.008 se exportó 18.912 TM de cacao industrializado como pasta, licor, manteca y polvo de cacao que significaron USD 65'973.000.¹⁶

El cacao ecuatoriano está sembrado en una superficie de 386.362 hectáreas las mismas que producen 154.545 toneladas datos tomados del año 2.007, la provincia de mayor rendimiento es Guayas con el 32% pero la provincia con mayor superficie sembrada es los Ríos con 100.707 hectáreas, que concentra el 26% de total. Otras provincias productoras son Esmeraldas y Manabí, y a baja escala producen Azuay, Bolívar, Cañar, El Oro, Santo Domingo y la zona de nororiente que juntas suman una cantidad notable en el total de la producción de cacao en Ecuador. El cuadro 1 permite desarrollar un análisis de la producción, la superficie y el tipo de cacao en todas las regiones del Ecuador.¹⁷

CUADRO 1
SUPERFICIE COSECHADA Y PRODUCCION POR
TIPO DE CACAO AL 2007

PROVINCIA	TOTAL		NACIONAL		COMPLEJO NACIONAL		CRIOLLO		CCN - 51		ICS - 95		CLONES MEJORADOS DEL INIAP	
	SUPERFICIE	PROD.	SUPERFICIE	PROD.	SUPERFICIE	PROD.	SUPERFICIE	PROD.	SUPERFICIE	PROD.	SUPERFICIE	PROD.	SUPERFICIE	PROD.
	HA	TM	HA	TM	HA	TM	HA	TM	HA	TM	HA	TM	HA	TM
TOTAL	386,362	154,545	361,147	124,856	3,549	2,23	244	149	21,25	27,223	149	64	23	22
AZUAY	3,283	1,412	3,089	1,14	30	20	2	1	181	249	1	1	0	0
BOLIVAR	9,57	9,761	8,945	7,886	88	141	6	9	526	1,719	4	4	1	1
CAÑAR	4,42	3,978	4,132	3,214	41	57	3	4	243	701	2	2	0	1
COTOPAXI	14,515	2,322	13,568	1,876	133	34	9	2	798	409	6	1	1	0
EL ORO	3,013	783	2,816	633	28	11	2	1	166	138	1	0	0	0
ESMERALDAS	56,624	22,083	52,929	17,841	520	319	36	21	3,114	3,89	22	9	3	3
GUAYAS	76,638	49,048	71,636	39,626	704	708	48	47	4,215	8,64	30	20	5	7
LOS RIOS	100,707	35,247	94,135	28,476	925	509	64	34	5,539	6,209	39	15	6	5
MANABI	96,948	18,42	90,621	14,882	891	266	61	18	5,332	3,245	37	8	6	3
STO. DOMINGO	8,157	1,224	7,625	989	75	18	5	1	449	216	3	1	0	0
NORORIENTE	12,487	10,266	11,672	8,293	115	148	8	10	687	1,808	5	4	1	1

Fuente: Corpei
Elaborado por: Javier Pineida

En el Ecuador se puede encontrar 5 especies diferentes de cacao predominando el Nacional, después el CCN-51 y con poca producción el Complejo Nacional, el Criollo, el ICS-95 y los clones mejorados del INIAP. Con una superficie de 361.147 hectáreas y un rendimiento de 124.856 toneladas, el cacao tipo Nacional representa un 81% del total de la producción, la variedad tipo CNN-51 tienen una superficie de 21.250

¹⁶ Cfr. Id.

¹⁷ Cfr. Id.

hectáreas que produce 27.223 toneladas de cacao y representa el 17% del total de la producción.¹⁸

La actividad o los costos de producir y cosechar el cacao se concentra en tres etapas empezando por la labor de instalación, que representa el 12% de los rubros, después los insumos, materiales y servicios que concentra el 75% de la inversión y las labores de formación y desarrollo, con una representatividad del 13%. En el cuadro 2 se detallada los costos de producción del cacao ecuatoriano.¹⁹

CUADRO 2
COSTOS DE PRODUCCION O SIEMBRA DE NUEVO CACAO EN
ECUADOR DISTANCIA 3X3m. = 1111 PLANTAS

CONCEPTO	1er año		2do año		3er año		4to año	
	UNIDAD	US\$	UNIDAD	US\$	UNIDAD	US\$	UNIDAD	US\$
A.- LABOR DE INSTALACION								
Socola, tumba, repique, despaliza y limpieza	20 J	40						
Alineada, estaquillada, huequeada para cacao	8 J	16						
Alineada, estaquillada, huequeada para plátano	8 J	16						
Distribución y siembra de sombra provisional	8 J	16						
Distribución y siembra de sombra permanente	1 J	2						
Distribución, siembra y resiembra de cacao	10 J	20						
TOTAL A		110						
B.- INSUMOS, MATERIALES Y SERVICIOS								
Sombra provisional, cepas de plátanos	1200	120						
Plantas de cacao	1200	480						
Puntales, siembra provisional	500	50						
Costo de agua para riego	Tasa anual	3	Tasa anual	3	Tasa anual	3	Tasa anual	3
Bomba de agua para riego	6 J	12	10 J	20	10 J	20	10 J	20
Puntales para cacao	---	---	500 c	50	300 c	30	---	---
Apuntalamiento de cacao	---	---	2 J	4	2 lt	4	---	---
Fertilizante (úrea, muriato)	1 qq	10	3 qq	30	4	40	4	40
Abono foliar	4 Kg	24	2 Kg	12	---	---	---	---
Insecticida	1 lt.	6	1 lt	6	2 lt	12	2 lt	12
Fungicida	1 Kg	6	1 Kg	6	2 Kg	12	2 kg	12
Alquitrán vegetal	---	---	1 lt	3	1 lt	3	1	3
TOTAL B		711		134		124		90
C.- LABORES DE FORMACION Y DESARROLLO								
Control de malezas	24 J	48	21 J	42	18 J	36	18 J	36
Riego (6 riegos x 2 jomales)	12 J	24	12 J	24	12 J	24	12 J	24
Fertilización	1 J	1	2 J	4	2 J	4	2 J	4
Control fitosanitario	3 J	6	4 J	8	4 J	8	4 J	8
Mantenimiento de sombra provisional	4 J	8	6 J	12	6 J	12	6 J	12
Mantenimiento de canales	6 J	12	6 J	12	6 J	12	6 J	12
Cosecha de plátano	12 J	24	20 J	40	16 J	32	---	---
Poda	---	---	10 J	20	12 J	24	12 J	24
Eliminación de sombra provisional	---	---	---	---	6 J	12	---	---
Cosecha de cacao	---	---	10 J	20	16 J	32	20 J	40
TOTAL C		123		182		196		164
TOTAL GENERAL		944		316		320		254
T: costo de agua para riego								
c : cepas								
J = JornalCosto Jornal = US\$ 2								
Trabajo 5 horas/día								
07h00 - 12h00								

Fuente: Banco Central del Ecuador
Elaborado por: Anecacao

¹⁸ Cfr. Id.

¹⁹ Cfr. Id.

El cultivo de cacao concentra a 94.855 UPAs²⁰, de la cuales el 43% corresponden a pequeños productores con menos de 5 hectáreas, con rendimiento de 34.599 TM, mientras que el 31% representa a medianos productores con extensiones de 10 a 50 hectáreas con un rendimiento de 64.618 TM; productores con extensiones mayores a 50 hectáreas, representa el 11% y tiene una producción de 28.852 TM. En el cuadro 3 se puede observar el tamaño del cultivo en hectáreas, el número de UPAs, la superficie cosechada y la producción cosechada en TM con mayor detalle.²¹

**CUADRO 3
PRODUCCION DE CACAO POR UPAS**

TAMAÑOS (HA)	UPACS	SUPERF. COSECHADA (HA)	PROD TM
TOTAL	94,855	386,362	154,545
MENOR A 5 HA	40,418	63,825	34,599
DE 5 A 10 HA	15,081	62,246	26,474
DE 10 A 50 HA	28,96	171,935	64,618
>50 HA	10,396	88,356	28,854

Fuente: Corpei
Elaborado por: Javier Pineida

1.1.3. Características del mercado nacional de cacao

En el Ecuador se producen y exportan diferentes tipos de cacao desde el denominado Criollo que es el cacao fino de aroma hasta el Forastero y el Trinitario que se categorizan como cacaos regulares. El cacao Forastero con el 90% de producción mundial es el más común en el mercado internacional y por ende el de menor costo. Esta especie es más común en África, pero también existe plantaciones en Centroamérica y América del Sur, especialmente en Brasil. El cacao Criollo, es aquel que se considera como cacao fino y se encuentra en mayor cantidad en América del Sur en donde el Ecuador toma una ventaja significativa con sus competidores. El cacao Trinitario es una especie que se obtiene del cruce del cacao Forastero y Criollo y se los puede encontrar en las Antillas, Centroamérica y Asia.²²

²⁰ NB. El significado de "UPA" es Unidad de Producción Agropecuaria. La UPA constituye una extensión de tierra de 500 m2 o más, dedicada total o parcialmente a la producción agropecuaria y dicha producción se usase para vender.

²¹ Cfr. Id.

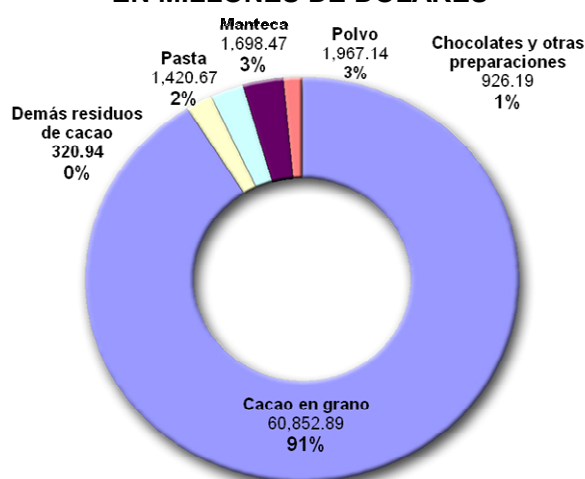
²² Cfr. Id.

Ecuador, por sus condiciones geográficas y sus recursos biológicos, es el primer productor de cacao arriba fino y de aroma con el 63% de la producción mundial que proviene de la variedad Nacional cuyo sabor tiene aceptación en el mercado internacional, es utilizado en todos los chocolates refinados que son reconocidos por su pureza, sabor y fragancia.²³

Del total de la exportación de cacao ecuatoriano, el 80% es cacao fino de aroma, el 17% pertenece a la variedad CCN-51, mientras que el restante 3% pertenece a otras variedades. Ecuador es el principal exportador de cacao fino en América Latina, seguido de Venezuela, Panamá y México, que son países que poco a poco han incrementado su participación en el mercado mundial del cacao fino en grano.²⁴

En el Ecuador el 91% de las exportaciones son de cacao en grano, pero además se identifica otros elaborados o semi-elaborados, que representa un 9%, como el caso de chocolates con el 1%, cacao en polvo con el 3%, manteca de cacao con el 3%, pasta con el 2% y residuos con menos del 1%. En el gráfico 1 se observa predominio del cacao en grano al 2007.²⁵

GRAFICO 1
EXPORTACIONES DE CACAO DEL 2.006 AL 2.007
EN MILLONES DE DOLARES



Fuente: Corpei
Elaborado por: Javier Pineida

²³ Cfr. ANECACAO, *Cacao Nacional un producto emblemático del Ecuador*, Op. Cit.

²⁴ Cfr. Id.

²⁵ Cfr. Id.

En el cuadro 4 se analiza el destino de exportación del cacao ecuatoriano partiendo desde el año 2.007 hasta el 2.010 tanto en toneladas como en dólares. Se demuestra el promedio de compra de cada país y el porcentaje que mide el grado de importancia de cada comprador de este producto.

CUADRO 4
DESTINO DE LAS EXPORTACIONES ECUATORIANAS DE CACAO Y ELABORADOS DESDE EL 2007 HASTA EL 2010

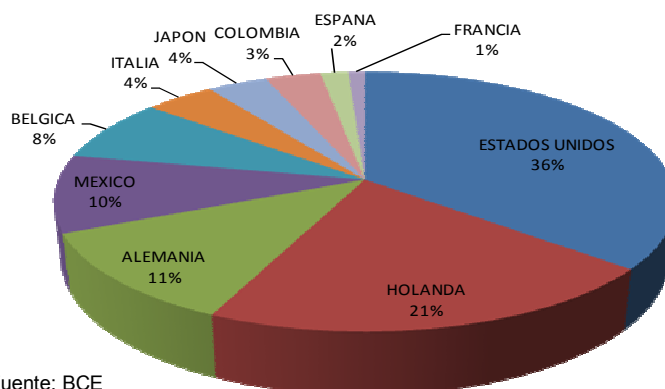
PAIS	TONELADAS		USD \$		PORCENT AJE
	2007-2010	PROMEDIO	2007-2010	PROMEDIO	
ESTADOS UNIDOS	150.984,86	37.746,22	389.892,61	97.473,15	35,9%
HOLANDA	83.000,88	20.750,00	227.803,00	56.950,75	21,0%
ALEMANIA	45.895,29	11.473,82	125.199,64	31.299,99	11,5%
MEXICO	38.717,86	9.679,47	104.742,81	26.185,70	9,7%
BELGICA	30.320,00	7.580,00	84.864,82	21.216,21	7,8%
ITALIA	17.184,61	4.296,00	46.290,35	11.572,59	4,3%
JAPON	14.406,28	3.601,57	39.885,80	9.971,45	3,7%
COLOMBIA	13.508,36	3.377,09	37.002,07	9.250,52	3,4%
ESPANA	6.324,26	1.581,07	18.488,16	4.622,04	1,7%
FRANCIA	4.506,94	1.126,74	10.942,50	2.735,63	1,0%
TOTAL	404.849,34	101.211,96	1.085.111,76	271.278,02	100,0%

Fuente: BCE

Elaborado por: Javier Pineida

En el gráfico 2 se puede verificar el destino de las exportaciones ecuatorianas de cacao y sus elaborados en donde se observa que el primer consumidor de cacao ecuatoriano es la Unión Europea que juntos suman 47.3%, seguidos de los Estados Unidos con el 36%. De manera individual Holanda compra el 21% del cacao ecuatoriano, Alemania el 11%, México el 10%, Bélgica el 8%, Italia y Japón el 4%, Colombia el 3%, España el 2% y Francia el 1%.

GRAFICO 2
DESTINO DE LAS EXPORTACIONES ECUATORIANAS DE CACAO Y ELABORADOS



Fuente: BCE

Elaborado por: Javier Pineida

1.2. El mercado Internacional del cacao

1.2.1. Oferta mundial del cacao

Los países considerados en vías de desarrollo son los mayores exportadores de cacao al mundo caracterizados por tener los mismos problemas de infraestructura y problemas de comunicación y logística que hasta el periodo de estudio son poco desarrollados. Aproximadamente el 95% de la producción anual de cacao procede de pequeñas productores que trabajan en una superficie de entre una y tres hectáreas. El precio del cacao regular, conocido como cacao “Bulk”, es irregular y su tendencia es descendente a los precios reales, el 70% de la producción de cacao Bulk se concentra en África Occidental, existe una baja productividad y pérdidas fuertes de cosecha debido a plagas y enfermedades, sin embargo, con el crecimiento demográfico y el aumento del PIB, la curva de demanda del chocolate ha sido positiva y se han ampliado los mercados para el cacao.²⁶

En zonas productoras existe la tendencia de sembrar nuevos cultivos de cacao en tierras de bosque primario de las que anteriormente se habían extraído especies madereras económicas, plantándose el cacao joven en bosque raleado en el que la sombra temporal a menudo la proporcionaban los cultivos alimentarios. Se trata de una técnica eficaz, pero no constituye un proceso sostenible, dado que quedan pocas zonas de bosque primario adecuadas para el cultivo del cacao y algunas son de reservas forestales formales. La oferta de cacao por su origen es aquél en el que se aprecia la historia de un producto: su origen, su proceso de fabricación, el contexto en que se fabrica, entre otras. Todos estos son mensajes que dotan al producto de una diferenciación, haciéndolo distinto, especial y único.²⁷

Orgánico es el sello que certifica que el producto ha sido cultivado y/o procesado de forma natural, sin uso de altos porcentajes de fertilizantes químicos, y otros requisitos adicionales. La firma Green & Black's del Reino Unido ha tenido gran éxito con los productos orgánicos. La organización CONACADO en la República Dominicana que ofrece cacao orgánico y exporta el 50% del volumen del mismo. La marca Noir Equateur de KAOKA,

²⁶ Cfr. ICCO, *Economía Cacaotera Sostenible: Un enfoque amplio y participativo*, http://www.roundtablecocoa.org/docs_sp/CB-14-2%20Sustainable%20Cocoa%20Economy-A%20Comprehensive%20and%20Participatory%20Approach%20-%20Sp.pdf, acceso: 9 de octubre de 2011, 10h00.

²⁷ Cfr. Id.

que compra producto a la UNOCACE, realizan productos con cacao orgánico así como la cooperativa de segundo piso “El Ceibo” en Bolivia, formada por 36 cooperativas de productores.²⁸

Cuando se habla de cacao Fino o de aroma, la realidad es diferente. En el mercado internacional existe una demanda de cacao fino de aroma por su calidad, pero la oferta es inferior a la esperada ya sea por cambios climáticos o limitaciones propias de productividad de las plantaciones. Existe una demanda considerable de producto de calidad y esto hace que los precios suban, es así que el productor de cacao fino no tiene ningún inconveniente para que su producto sea exportado, en muchos casos, el proceso de fermentación y secado no tiene que ser realizado, pues los propios intermediarios les pueden comprar las “pepas en baba”²⁹ y procesarlos en sus bodegas o llevarlos para procesar a las bodegas de los industriales ó exportadores.³⁰

Son 15 los países productores y exportadores de cacao fino en el mundo y entre ellos se encuentra el Ecuador como el principal actor que exporta alrededor del 58% del total de la producción mundial del cacao fino de aroma, le sigue Indonesia con un 16%, Colombia con un 8%, Papúa Guinea con un 7%, Venezuela con un 5% y un 6% los demás países productores. A diferencia de otras regiones se han producido pocas siembras nuevas en América latina y el Caribe. El complejo Nacional Trinitario es la población que predomina en las huertas tradicionales de cacao en el Ecuador. A continuación el cuadro 5 que detalla los 15 países que producen de forma exclusiva o parcial cacao fino de aroma.³¹

²⁸ Cfr. Id.

²⁹ NB. La semilla o almendra de cacao está cubierta por una pulpa ácida azucarada llamada arilo o mucilago conocida en el Ecuador como “baba del cacao”.

³⁰ Cfr. Id.

³¹ Cfr. Id.

CUADRO 5
PAISES PRODUCTORES QUE EXPORTAN EXCLUSIVA
O PARCIALMENTE CACAO FINO O DE AROMA

1	Colombia
2	Costa Rica
3	Dominica
4	Ecuador
5	Granada
6	Indonesia
7	Jamaica
8	Madagascar
9	Papua Nueva Guinea
10	Perú
11	República Dominicana
12	Santa Lucía
13	Santo Tomé y Príncipe
14	Trinidad y Tabago
15	Venezuela

Fuente: ICCO
Elaborado por: Javier Pineida

Los principales exportadores de cacao ya sea de tipo regular o tipo fino de aroma, se encuentran en distintos continentes, el Ecuador está en el séptimo puesto y su participación es del 3,3% en el mercado mundial. Según el pronóstico 2010-2011 de la ICCO, Costa de Marfil es el primer exportador de cacao con el 35% de participación en el mercado, seguido de Ghana con el 24,1%, Indonesia con el 11,2%, Nigeria con 5,7% y Camerún con el 5,1%, Brasil con el 4,6% y Papúa Nueva Guinea con el 1,1%. En el cuadro 6 se detalla la participación de los ocho principales países exportadores y la aportación de cada continente.³²

³² Cfr. Id.

CUADRO 6
EXPORTACIONES DE CACAO AL MUNDO
(EN MILLONES DE TONELADAS)

	2008-2009		2009-2010		Pronostico 2010-2011	
AFRICA	2.519	70,0%	2.482	68,3%	3.100	73,9%
Camerún	227	6,3%	205	5,6%	215	5,1%
Costa de Marfil	1.223	34,0%	1.242	34,2%	1.470	35,0%
Ghana	662	18,4%	632	17,4%	1.010	24,1%
Nigeria	250	6,9%	235	6,5%	240	5,7%
Otros	157	4,4%	168	4,6%	165	3,9%
AMERICA	485	13,5%	517	14,2%	536	12,8%
Brasil	157	4,4%	161	4,4%	195	4,6%
Ecuador	135	3,7%	150	4,1%	140	3,3%
Otros	193	5,4%	206	5,7%	201	4,8%
ASIA Y OCEANIA	597	16,6%	633	17,4%	559	13,3%
Indonesia	490	13,6%	550	15,1%	470	11,2%
Papua Nueva Guinea	59	1,6%	39	1,1%	45	1,1%
Otros	48	1,3%	44	1,2%	44	1,0%
TOTAL	3.601	100,0%	3.632	100,0%	4.195	100,0%

Fuente: ICCO

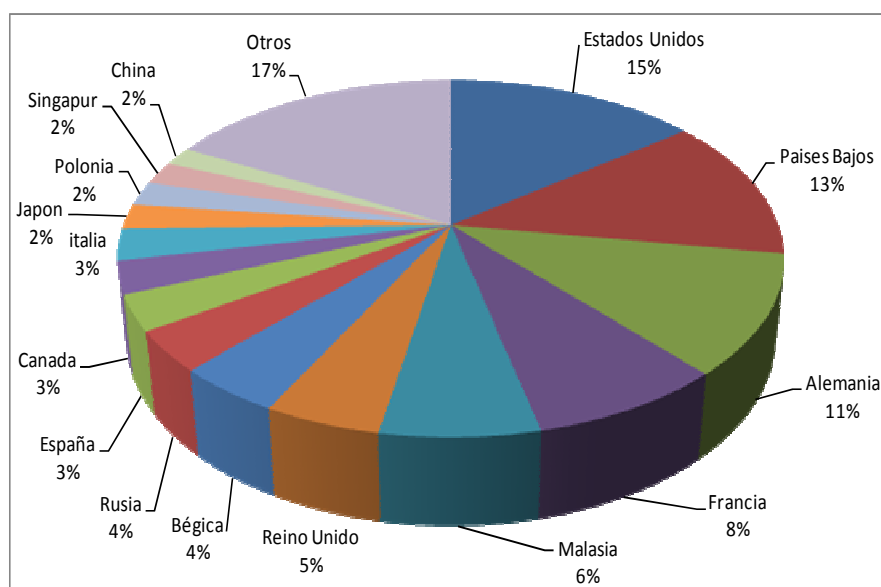
Elaborado por: Javier Pineida

1.2.2. Demanda mundial del cacao

Los mayores consumidores de cacao se encuentran en los países desarrollados que a su vez son consumidores, transformadores y productores de chocolate. Unas pocas compañías multinacionales dominan tanto la transformación como la producción de chocolate. El gráfico 3 representa los principales consumidores de cacao, basado en el consumo doméstico aparente de cacao, que se calcula sumando las moliendas a las importaciones netas de productos de cacao y de chocolate en equivalente en grano.³³

³³ Cfr. URRUTIA, Op. Cit, pp.30-37

GRAFICO 3
CONSUMO INTERNACIONAL DE CACAO EN GRANO PROMEDIO
ENTRE EL 2.005 – 2.008



Fuente: ICCO
 Elaborado por: Javier Pineida

Los Países Bajos tienen una infraestructura para clasificar, tratar y convertir el cacao, es por eso que la mayor parte de cacao mundial llega hasta Países Bajos y ellos se encargan de revender pero el cacao clasificado y con certificado de calidad. Ecuador vende su cacao a Países Bajos como cacao regular porque en la cadena productiva del cacao, cacaocultores e intermediarios cometen el error de mezclar los tipos de cacao.³⁴

El cuadro 7 analiza la evolución la demanda de cacao en el mundo desde el año 2005 hasta el 2008, encabezada por Estados Unidos con un 14,6% de participación en el mercado, seguido de Países Bajos con el 12,9% y Alemania con el 10.7%.

³⁴ Cfr. Id.

CUADRO 7
IMPORTACIONES DE CACAO AL MUNDO
(EN TONELADAS)

	2005-2006	2006-2007	2007-2008	PROMEDIO DE LOS TRES AÑOS	
PAIS	(Toneladas)			(Participación)	
Estados Unidos	822.314	686.939	648.711	719.321	14,60%
Países Bajos	581.469	653.451	681.693	638.871	12,97%
Alemania	487.696	558.357	548.279	531.444	10,79%
Francia	388.153	421.822	379.239	396.405	8,05%
Malasia	290.623	327.825	341.462	319.970	6,49%
Reino Unido	232.857	234.379	236.635	234.624	4,76%
Belgica	199.058	224.761	218.852	214.224	4,35%
Federación de Rusia	163.637	176.700	197.720	179.352	3,64%
España	150.239	153.367	172.619	158.742	3,22%
Canada	159.783	135.164	136.967	143.971	2,92%
Italia	126.949	142.128	156.277	141.785	2,88%
Japón	112.536	110.130	113.145	111.937	2,27%
Polonia	103.382	108.275	113.185	108.281	2,20%
Singapur	88.536	110.130	113.145	103.937	2,11%
China	77.942	72.532	101.671	84.048	1,71%
Otros	793.769	884.128	841.376	839.758	17,05%
Total	4.778.943	5.000.088	5.000.976	4.926.669	100,00%

Fuente: ICCO

Elaborado por: Javier Pineida

Los productores y distribuidores de productos de cacao y chocolate para la confitería de chocolate y otras industrias de alimentos son: Cargill, Archer Daniels Midland y Barry Callebaut, en menor grado, Schokinat Schokolade Industrie, Guttard Chocolate Company, Blommer Chocolate Company y World's Finest Chocolate. El mercado de la fabricación industrial de chocolate está concentrado, Barry Callebaut tiene más que 51 % del mercado.³⁵

Las empresas internacionales con mayor capital en el sector de la agroindustria dominan el área del procesamiento del cacao, sus derivados y además se encargan de la distribución de chocolate para consumo general. Entre las más nombradas están las empresas como Mars Inc, Nestlé, Hershey Foods, Cadbury Schweppes, Ferrero, Kraft Foods, Meiji Seika Kaisha Ltd, Barry Callebaut, Lindt & Sprungli y Lotte Confectionery Co.³⁶

Existe la declinación en el consumo de los cacaos finos por un cambio general en la demanda de los consumidores de productos sólidos de

³⁵ Cfr. Id.

³⁶ Cfr. Id.

chocolates a productos con rellenos, conteniendo otros ingredientes dotados de sabores fuertes como nueces, frutas cremas, lo que reduce la dependencia de las características propias del cacao fino como el sabor y el olor.³⁷

Los fabricantes de chocolates usan los cacaos finos en recetas tradicionales, en especial para la manufactura de productos tipo gourmet dirigido a segmentos exclusivos del mercado. La mayoría de fabricantes tiene chocolates “premium” que requieren cacao fino de orígenes específicos en sus recetas por los sabores distintivos que poseen.³⁸

Los países consumidores frecuentes de Europa Occidental tales como Bélgica, Francia, Alemania, Italia, Suiza y Reino Unido, representan el mercado consumidor más grande para los cacaos finos, al igual que los Estados Unidos en América y Japón en el Asia. Para el caso de Japón, se trata de un mercado con gran potencial para el cacao ecuatoriano fino de aroma de calidad, pues su sabor es preferido y el poder adquisitivo de los consumidores japoneses permiten a los importadores pagar un alto precio, esto va unido a requisitos de calidad. Las importaciones de cacaos finos varían entre el 5% y 20% de las exportaciones totales de estos países, con Bélgica, Suiza y Japón importando los porcentajes más altos.³⁹

Comparado con el mercado internacional para los cacaos básicos u ordinarios, el mercado de los cacaos finos es un mercado pequeño y especializado que posee su propia oferta y demanda. Por lo general, agentes especializados compran en forma directa cacao de ciertos orígenes para compañías chocolateras específicas, se utilizan en la elaboración de chocolates negros o chocolates tipo gourmet porque confieren a los productos aroma y sabor especiales.⁴⁰

Las variedades Nacional del Ecuador, Criollos de Venezuela y Trinitarios de Trinidad y Tobago, son representativos de los cacaos finos. Los cacaos finos disfrutan premios de 100 a 500 dólares por tonelada sobre los precios terminales de las Bolsas de Londres y Nueva York, sin embargo, hay

³⁷ Cfr. Id.

³⁸ Cfr. Id.

³⁹ Cfr. Id.

⁴⁰ Cfr. Id.

evidencia en los últimos años de que los niveles de los premios están bajando.⁴¹

Por otro lado, la curva de los precios ha descendido en el periodo de estudio y esto ha estimulado que la demanda internacional de chocolate incremente, en especial por parte de los países consumidores de Europa Occidental. Esto viene causando una relativa escasez de los cacaos finos y a menos que la escasez sea corregida, hay el peligro de que los fabricantes de chocolates especiales realicen cambios en sus recetas a favor de cacaos que se encuentren disponibles en el mercado y si esta tendencia se acentúa, sería desastroso para ciertos países productores.⁴²

La falta de desarrollo del mercado de los cacaos finos puede a mediano plazo tener un impacto sobre la disminución de la oferta. Una disminución de la oferta si bien produciría mejores precios a la larga elevaría el costo de los chocolates disminuyendo el consumo y aumentando el riesgo de que sean eliminados de las recetas o en el peor de los casos de que esta línea de productos sean retiradas del mercado.⁴³

Para resolver el problema descrito se encuentra en marcha un proyecto que busca identificar parámetros físicos o químicos con suficiente objetividad y potencial para diferenciar los cacaos ordinarios de los cacaos finos. Según otros estudios, la demanda internacional de cacao fino y con certificación de origen será el doble de la oferta mundial.⁴⁴

En una estrategia de diferenciación para tener un posicionamiento de calidad es imprescindible usar las herramientas a nuestro alcance para crear una diferencia real de nuestro producto con los competidores. Las certificaciones que están consiguiendo las asociaciones de segundo piso estudiadas les ayudan a lograr en parte esa diferenciación, pudiendo así presentarse ante la demanda como cacaos diferentes dignos de ser adquiridos por uno u otro motivo en función del sello.⁴⁵

⁴¹ Cfr. Id.

⁴² Cfr. Id.

⁴³ Cfr. Id.

⁴⁴ Cfr. Id.

⁴⁵ Cfr. Id.

Los países consumidores más representativos son Estados Unidos, Alemania, Francia, el Reino Unido, Japón, Italia y Brasil. Una de las regiones que muestra una gran expansión de la industria chocolatera es la zona Asia – Pacífico, donde el consumo de chocolate es cada vez más popular y tiende a crecer un 4%. La industria procesadora se ha hecho dependiente de la oferta de África que representa el 70% de la producción mundial, siendo Ghana y Costa de Marfil los principales proveedores. Cualquier disturbio político o social en la región deja a los consumidores susceptibles de cambios adversos en los precios de la materia prima. La incertidumbre política también frena los proyectos de inversión en el sector cacaotero de los países africanos, evitando una expansión en la oferta necesaria para cubrir la creciente demanda.⁴⁶

1.2.3. Características y comercialización en el mercado internacional

En el mercado cacaotero mundial existe un alto grado de concentración tanto del consumo como de producción. Los 10 principales países productores generan el 95% de la producción y los 10 países importadores consumen el 75% de la misma. Los cacaos finos o de sabor provienen del cultivo de variedades de cacao Criollo, Trinitario y Nacional y se producen en 15 países. La economía cacaotera se caracteriza por tendencias cíclicas de la oferta y un crecimiento continuo de la demanda.⁴⁷

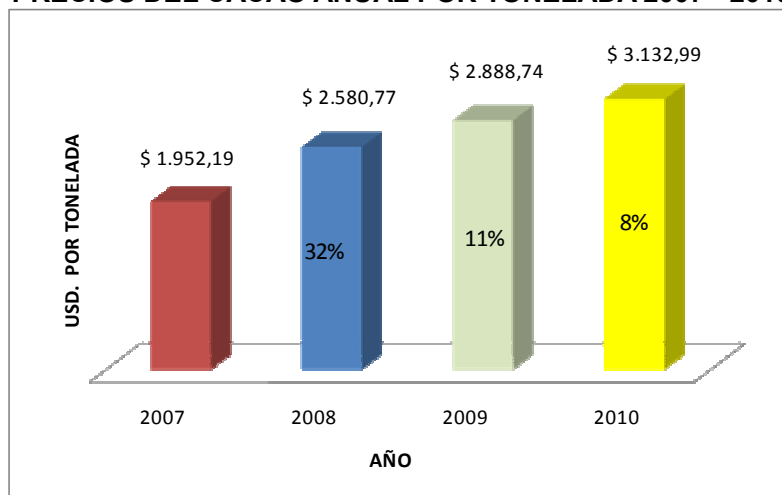
Los precios del cacao fino o de aroma han incrementado de forma constante hasta la fecha de estudio. Se ha hecho una comparación desde el año 2.007 hasta el año 2.010 la cual nos demuestra que el periodo de estudio el cacao fino llegó a costar alrededor de USD \$ 3130 por tonelada en el año 2.010 como se puede ver en el gráfico 4.⁴⁸

⁴⁶ Cfr. Id.

⁴⁷ Cfr. Id.

⁴⁸ Cfr. ICCO, *Production*, <http://www.icco.org/economics/promotion.aspx>, acceso: 8 de diciembre de 2011, 15h00

GRAFICO 4
PRECIOS DEL CACAO ANUAL POR TONELADA 2007 - 2010



Fuente: ICCO
Elaborado por: Javier Pineida

Los países desarrollados o consumidores de cacao fino aceptan el incremento secuencial del precio del cacao, siempre y cuando el mismo posea buena calidad tanto en la forma de la pepa como en su sabor. De la misma manera exigen características adicionales de un desarrollo económico, social y ambiental en beneficio de las personas que procesan el cacao. Incluso los compradores de cacao exigen que el producto tenga un solo país de origen de producción para asegurar su calidad y evitar mezclas de variedades pero según industriales chocolateros españoles es difícil para un chocolatero ofrecer tabletas con origen único de producción, pues ya de por sí son complejos los canales de distribución del cacao como para, además, tener la dificultad añadida de depender de la cosecha de solo un país, con el riesgo que eso conlleva.⁴⁹

La estructura de acopio y exportación es el primer paso en la distribución del cacao fino de aroma. Es positivo que exista competencia entre los industriales y exportadores, de esa manera se asegura que los productores obtengan una parte justa de los precios. Otros requisitos importantes para asegurar un alto nivel de competencia es el acceso de los productores a la información sobre precios y a transporte económico, así como a mercados de crédito para actividades agrícolas.⁵⁰

⁴⁹ Cfr. Id.
⁵⁰ Cfr. Id.

Dos tercios del cacao del mundo se muelen en los países consumidores del hemisferio norte. Los Países Bajos (vía ADM Cocoa y Cargill Gerkens Cocoa) han sido los mejores moledores de cacao, procesando 432,000 toneladas que acumulan el 15.2% de la cuota total muy seguido de los Estados Unidos que tiene un porcentaje del 15%.⁵¹

La fabricación de chocolate es controlada por multinacionales, seis fabricantes poseen, en conjunto, el 50% de las ventas globales de chocolates. El primero es Nestlé, seguido por Mars, Philip Morris/Kraft Jacob Suchards, Cadbury Schweppes, Ferrero, y Hershey. Cada uno de estos fabricantes produce una increíble variedad de marcas, lo cual da la sensación al consumidor de tener muchas opciones de elegir productos que en el fondo no se distinguen mucho en su calidad e ingredientes.⁵²

Se conoce que los nuevos acuerdos de las asociaciones de segundo piso con los compradores ha mejorado su situación anterior, por lo tanto, los productores deben conocer qué pasa con su cacao y en qué se convierte y a qué precios se vende el chocolate que lleva su cacao. Con ese conocimiento de mercados y precios podrán juzgar de forma coherente las ofertas de los compradores y tener una concepción real de precio justo.⁵³

Los países consumidores de cacao exigen siempre un producto de calidad no solamente del cacao sino de la mayoría de productos de exportación. Para esto se ha creado certificaciones para asegurar que el producto cumpla una serie de requisitos antes de salir del país de origen. Las 3 certificaciones más comunes en el Ecuador son: La Certificación Orgánica, Comercio Justo (Fair Trade) y la Certificación Alianza para Bosques (Rainforest Alliance).⁵⁴

La Certificación Orgánica combina prácticas culturales, biológicas, y mecánicas para conservar los recursos naturales, promover el equilibrio ecológico, y conservar una diversidad de vida tanto en la finca como en sus

⁵¹ Cfr. Id.

⁵² Cfr. Id.

⁵³ Cfr. Id.

⁵⁴ Cfr. PAREDEZ, Nelly, *Manual de cultivo de cacao* N. 76, INIAP, Quito, 2009, pp. 34-43

alrededores. La certificación orgánica permite vender, representar, y etiquetar productos agrícolas orgánicos en el mercado.⁵⁵

Es un proceso de control que verifica el cumplimiento de la Norma de Producción Orgánica que corresponda según el destino del producto (EEUU, Unión Europea o Japón), a través de inspecciones de campo y evaluación técnica de la documentación, para garantizar la calidad orgánica de las producciones bajo certificación.⁵⁶

En otras palabras, la certificación orgánica es la garantía de que el cultivo de cacao se manejó siguiendo normas de la producción orgánica. Cuando el cliente ve el sello de la agencia certificadora lo reconoce y confía en que el producto es orgánico. La certificación es también útil al productor, porque le ayuda a vender mejor el cacao y a precio diferenciado.⁵⁷

En el Ecuador existen Agencias certificadoras como BCS, ECOCERT y CERES, que están acreditadas a nivel nacional e internacional que tienen servicios de certificación mediante pasos como la solicitud voluntaria a una certificadora, capacitación a los productores, implementación de la documentación y registros, implementación del sistema interno de control, inspección por la certificadora, el informe de la misma y la emisión del certificado.⁵⁸

En el caso del “Comercio Justo”, Fair Trade en inglés, es una forma de comercio que promueve un desarrollo sustentable entre productores y consumidores que es una alternativa al comercio convencional, evitando la cadena de intermediarios. En el Ecuador la agencia certificadora de Comercio Justo con mayor presencia se llama Flo-Cert.⁵⁹

Entre sus principios y orientaciones están: establecer mejores condiciones comerciales para los pequeños productores, dirigir campañas educativas y de promoción a los consumidores para generar toma de conciencia en torno al tema, contribuir al desarrollo de las organizaciones

⁵⁵ Cfr. Id.

⁵⁶ Cfr. Id.

⁵⁷ Cfr. Id.

⁵⁸ Cfr. Id.

⁵⁹ Cfr. Id.

productivas interesadas que sí cumplen con los criterios establecidos como los costos de la certificación que es una vez al año.⁶⁰

La Certificación Alianza para bosques (Rainforest Alliance) es una certificación que tiene un enfoque en normas sociales y ambientales como la conservación de ecosistemas, protección de la vida silvestre, condiciones estables para los trabajadores, conservación de fuentes de agua y suelo, planificación y monitoreo.⁶¹

En el Ecuador la entidad encargada de la certificación es la ONG Corporación para la Conservación y Desarrollo (CCD). El cacao con la Certificación Rainforest Alliance tiene un mercado limitado, y su implementación depende básicamente de las oportunidades de mercado que se presenten.⁶²

1.3. Sistemas de asociatividad y cooperación en Ecuador

La cadena del Cacao en el Ecuador cuenta con instituciones nacionales públicas y privadas, también se cuenta con ayuda internacional de Organismos No Gubernamentales que cumplen un papel esencial para el desarrollo del cacao. En las instituciones públicas son los Ministerios que cumplen una determinada función y a su vez estos han creado Departamentos Especiales para el desarrollo del agro.

Las compañías exportadoras están encargadas de hacer todo el trámite de negociación y movilización de cacao y derivados a otros países, también lo hacen cooperativas y organizaciones asociativas, las cuales están conformadas por agricultores de esta fruta. Estas cooperativas se encargan de procesar el cacao y realizar los contactos para su venta al exterior, ya sea a través de un intermediario o directamente con los importadores y empresas demandantes.⁶³

⁶⁰ Cfr. Id.

⁶¹ Cfr. Id.

⁶² Cfr. Id.

⁶³ Cfr. Id.

1.3.1. Entidades públicas de apoyo al cacao

El Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, MAGAP, está encargada de coordinar, diseñar y evaluar las políticas del sector agropecuario con el resto de sectores económicos y sociales. Entre sus funciones está proporcionar políticas de estabilidad y claridad que incentiven las inversiones privadas en el sector a través de la Dirección, Gestión, Normatividad y Capacitación de los Sectores Agropecuario, Agroindustrial y Agroforestal.⁶⁴

Este ministerio esta incentivando el Programa de Innovación Agrícola (PIA) que tiene como objetivo contribuir a la soberanía alimentaria incrementando la productividad de los 9 principales cultivos mediante tecnología y capacitación los cuales son: arroz, papa, maíz duro, maíz suave, trigo, banano, cebada, soya y cacao fino de aroma. Estos 9 cultivos representan el 65% de UPAS⁶⁵ y el 73% de área a nivel nacional.⁶⁶

La Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del agro, AGROCALIDAD, adscrita al MAGAP, nace en el mes de noviembre del año 2.008 y es la Autoridad Nacional Sanitaria, Fitosanitaria y de Inocuidad de los Alimentos, encargada de la definición y ejecución de políticas, y de la regulación y control de las actividades productivas del agro nacional, respaldada por normas nacionales e internacionales, dirigiendo sus acciones a la protección y mejoramiento de la producción agropecuaria, la implantación de prácticas de inocuidad alimentaria⁶⁷, el control de la calidad de los insumos, el apoyo a la preservación de la salud pública y el ambiente, incorporando al sector privado y otros actores en la ejecución de planes, programas y proyectos.⁶⁸

⁶⁴ MAGAP, Nuestra Institución, http://www.magap.gob.ec/mag01/index.php?option=com_content&view=article&id=100&Itemid=27, acceso: 7 de octubre de 2011, 19h30.

⁶⁵ NB. El significado de "UPA" es Unidad de Producción Agropecuaria. La UPA constituye una extensión de tierra de 500 m2 o más, dedicada total o parcialmente a la producción agropecuaria y dicha producción se usase para vender.

⁶⁶ MAGAP, Programa Innovación Agrícola, http://www.magap.gob.ec/mag01/index.php?option=com_content&view=article&id=147&Itemid=, acceso: 7 de octubre de 2011, 19h30

⁶⁷ NB. Es la condición de los alimentos que garantiza que no causaran daño al consumidor cuando se preparen y /o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan

⁶⁸ Cfr. Id.

Con relación al cacao fino de aroma, la agencia Agrocalidad incentiva al productor ecuatoriano para que el cacao sea 100% puro de aroma, es por eso que desde octubre de año 2.011 todos los centros de acopio de cacao deben obtener un certificado de garantía de calidad con el objetivo de dar una imagen consolidada del cacao ecuatoriano en el extranjero y a través del Programa Específico de Cacao certifica a toda la cadena del agro para evitar problemas de mezcla de variedades y garantizar el origen genético del grano.⁶⁹

El Ministerio de Inclusión Económica y Social, MIES, promueve el programa de Economía Social y Solidaria (ESS) mediante el Instituto de Economía Popular y solidaria, cuyo objetivo principal es promover el fortalecimiento y la difusión de la misma, mediante políticas integradas, apuntalando a la generación de empleo y el mejoramiento de los ingresos de las familias y comunidades, la inclusión económica y social de todos los ciudadanos, la promoción del “desarrollo justo y solidario” y la ampliación de la autonomía de los ciudadanos productores y sus comunidades.⁷⁰

El MIES ha desarrollado un sinnúmero de aportes en el sector cacaotero como la implementación de viveros, rehabilitación de huertas cacaoteras y fortalecimiento de la capacidad organizativa en Manabí, la implementación de una agroindustria de pasta de cacao en la marco del proceso socio empresarial desarrollado por la Asociación Fortaleza del Valle en Manabí, foros de cacao fino para incentivar a la integración entre los actores del mismo, la realización de un plan estratégico para mejorar la cadena de valor de cacao fino de aroma en Napo, entre otras.⁷¹

El Ministerio de Relaciones Exteriores Comercio e Integración es aquel que proporciona información acerca de los tratados o acuerdos bilaterales o multilaterales que cualquier país o países tengan con el Ecuador. Además este ministerio se encarga de establecer negociaciones con los demás Estados no solo en el ámbito de comercio exterior sino también de política, social, ambiental y demás.⁷²

⁶⁹ Cfr. Id.

⁷⁰ Cfr. MIES, Historia del ministerio, <http://www.mies.gov.ec/index.php/institucional/historia>, acceso: 7 de octubre de 2011, 19h00.

⁷¹ Cfr. Id.

⁷² Cfr. MMRREE, Bienvenidos a Ecuador, <http://www.mmrree.gob.ec/>, acceso: 8 de octubre de 2011, 14h00.

El Ministerio de Industrias y Productividad, MIPRO, impulsa el desarrollo del sector productivo industrial y artesanal, a través de la formulación y ejecución de políticas públicas, planes, programas y proyectos especializados, que incentiven la inversión e innovación tecnológica para promover la producción de bienes y servicios con alto valor agregado y de calidad, en armonía con el medio ambiente, que genere empleo y permita su inserción en el mercado interno y externo.⁷³

Con respecto al cacao, el MIPRO ha invertido en plantas agroindustriales para mejorar la calidad del producto terminado y con esto también generar empleo en ciudades como Quevedo específicamente con la Asociación Cocacao, en Azogues, en Zamora Chinchipe con emprendimientos productivos y asistencia técnica. Además, a través del nuevo Sistema de Gestión de Certificados de Origen (SIGCO), se entregó el primer certificado de Origen electrónico la empresa exportadora de Cacao Osella S.A. de Guayaquil.⁷⁴

El Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuaria, INIAP, creado en el año 1.959 como una entidad autónoma, pero posteriormente adscrito al MAGAP, desarrolla sus actividades en cuatro ámbitos de acción que son: Investigación, Transferencia de Tecnología y Capacitación, Producción y Comercialización de Semillas y por último La Provisión de Servicios Técnicos de Apoyo. INIAP posee 7 estaciones experimentales, cuatro están ubicadas en el litoral, dos en la sierra y una en la amazonia. La Estación Experimental Tropical Pichilingue, ubicada en la provincia de Los Ríos, es la más conocida por desarrollar tecnología e investigaciones, enfocadas a mejorar la productividad de las plantaciones de cacao fino de aroma.⁷⁵

Los objetivos de la INIAP en torno al cacao es lograr una clara diferenciación del cacao “Arriba” de otros productos parecidos existentes en el mercado nacional e internacional y evitar que se comercialicen otros tipos

⁷³ Cfr. MIPRO, *Subsecretarías*, http://www.mipro.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=110&Itemid=56, acceso: 8 de diciembre de 2011, 16h30

⁷⁴ Cfr. Id.

⁷⁵ Cfr. INIAP, *Historia y evolución del INIAP*, http://www.iniap.gob.ec/sitio/index.php?option=com_content&view=article&id=108&Itemid=10, acceso: 10 de octubre de 2011, 12h40.

de cacao con el nombre de “Arriba” y garantizar una mejor comercialización del cacao fino de aroma.⁷⁶

1.3.2. Entidades privadas y ONG’S extranjeras de apoyo al cacao

La Fundación Maquita Cushunchic, MCCH, es una institución privada que trabaja en la comercialización comunitaria al servicio de los sectores rurales y urbano marginales de recursos limitados en el Ecuador. Sus funciones son la comercialización asociativa del cacao, el fortalecimiento asociativo de los productores, ofrecer asesoría técnica y capacitación, promocionar el cacao a nivel internacional e identificar nuevos mercados para el producto.⁷⁷

La Representación Ecuatoriana de Importaciones en Ecuador, REPEC, es una empresa intermediaria autorizada de firmas internacionales que compran cacao, café y azúcar del Ecuador. REPEC incide en el control de calidad del cacao, en el apoyo a estudios de investigación de mercado y a la promoción del sector a mercados internacionales.⁷⁸

La Federación Ecuatoriana de Exportadores, FEDEXPOR, ofrece servicios de implementación a más de 90 productos agrícolas, auditoría, asesoramiento y análisis para el aseguramiento de la calidad en la Norma ISO 9001-2008, Planificación Estratégica y Cuadro de Control de Mando (BSC) para llegar a una certificación internacional. Cuenta con 4 líneas de servicio que son: Representación Gremial, asesoría en comercio exterior, centro de entrenamiento gerencial, programa de aseguramiento de calidad y productividad para sus afiliados.⁷⁹

⁷⁶ Cfr. Id.

⁷⁷ Cfr. Fundación MCCH, *Quiénes somos?*, <http://fundmcch.com.ec/mision.php>, acceso: 15 de diciembre de 2011, 10h00

⁷⁸ Cfr. REPEC, *About us*, <http://www.repecsa.com/home.html>, acceso: 15 de diciembre de 2011, 10h30

⁷⁹ Cfr. Fedexpor, *Políticas de calidad*, http://www.fedexpor.com/site/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=12&Itemid=35, acceso: 7 de diciembre de 2011, 21h30.

La CORPEI es una institución privada, sin fines de lucro, creada con el fin de contribuir al crecimiento económico y sustentable del Ecuador, por medio del diseño y ejecución de la promoción no financiera de las exportaciones e inversiones, liderando y coordinando la acción del sector público y privado, además tiene un rol de articulador entre los sectores público - privado, proveen soluciones integrales que promueven la inserción de las empresas y la región en el mercado internacional. Dentro de los servicios que ofrece esta empresa están: promoción de exportaciones, ferias y misiones comerciales, el Centro de Información Comercial, la Unidad de Promoción de Inversiones, programas de asistencia, entre otros.⁸⁰

La cadena de cacao en el Ecuador también cuenta con la participación y apoyo de ONG'S extranjeras como la GTZ (Cooperación Técnica Alemana), USAID (Agencia para el Desarrollo Internacional de los Estados Unidos), SNV (Servicio Holandés de Cooperación al Desarrollo. Estas instituciones apoyan al Ecuador para mejorar la competitividad de la cadena de cacao, a través de proyectos de mejoramiento de la producción y comercialización asociativa.

La Cooperación Ecuatoriano-Alemana GTZ, es una institución Alemana que sirve a este gobierno para alcanzar objetivos relacionados con la cooperación internacional para el desarrollo sostenible. La GTZ mantiene actividades en el ámbito educativo internacional, contribuye a que las personas y las sociedades desarrollen perspectivas propias y mejoren sus condiciones de vida.⁸¹

Las áreas prioritarias de la Cooperación Ecuatoriano Alemana son: Protección del medio ambiente y de los recursos naturales y la modernización del Estado, Descentralización y Fortalecimiento de los Gobiernos Autónomos Descentralizados y con respecto al cacao la GTZ

⁸⁰ Cfr. CORPEI, *Quiénes somos*, http://corpei.org/index.php?option=com_content&view=frontpage&Itemid=66, acceso: 7 de diciembre de 2011, 22h00

⁸¹ Cfr. GIZ, *La GIZ en Ecuador*, <http://www.ecuador.ded.de/>, acceso: 6 de diciembre de 2011, 17h10.

trabaja con asociaciones como la UNOCACE; CRM; FEDECADE, APROCAO, APROCANE, DECD, CEFODI, ANECACAO, CORPEI, INIAP y a nivel nacional con KAOKA, BID, USAID, IICA, COSUDE.⁸²

La GTZ elaboró un marco normativo para la producción orgánica en el ámbito nacional, se implementó una serie de medidas que contribuyen a mejorar la subsistencia y los ingresos familiares indígenas y colonos de la región amazónica, con los actores públicos y privados iniciaron procesos de optimización y mejora de productos orgánicos y especiales de cacao, café, quinua y bananos apoyando procesos de certificación y comercialización. De igual forma se creó una plataforma de 33 comunidades con el fin de fomentar el desarrollo sustentable en la región amazónica.⁸³

Acerca del mejoramiento de la calidad y el acceso a mercados, la GTZ aplica el concepto “fomento de cadenas de valor” en cadenas seleccionadas como el cacao, la madera y el café, el componente brinda asesoría desde la producción hasta la comercialización, con énfasis en el mejoramiento de la calidad, estándares ambientales y sociales, asesoría organizacional e integración al mercado. A través del servicio de asesoría y la integración del sector privado, los productores mejoran su acceso a los mercados especiales, con mejores precios en el país y en el extranjero. Esto conlleva significativos aumentos en los ingresos del grupo destinatario.⁸⁴

El Gobierno de los Estados Unidos canaliza su asistencia en desarrollo sostenible a través de la Agencia para el Desarrollo Internacional de los Estados Unidos USAID. USAID-Ecuador brinda asistencia para promover el desarrollo y los intereses de la política externa de los Estados Unidos en Ecuador, con el fin de afianzar la democracia y expandir el libre mercado, mientras se logra una mejor calidad de vida para

⁸² Cfr. Id.

⁸³ Cfr. GTZ, *Programa GESOREN*, <http://www.condesan.org/cuencasandinas/Documentos/Ambato-GESOREN.pdf>, acceso: 6 de diciembre de 2011, 17h50

⁸⁴ Cfr. Id.

los ecuatorianos. USAID ha implementado programas de asistencia económica y humanitaria desde el año 1.961, trabaja también cerca y de manera conjunta con organizaciones privadas y de voluntariado, instituciones indígenas, ONG locales e internacionales, empresas norteamericanas y otras agencias nacionales e internacionales.⁸⁵

Los programas de USAID en Ecuador se concentran en promover el desarrollo económico sostenible, mejorar los servicios básicos de salud y planificación familiar, fortalecer las instituciones democráticas y la participación ciudadana y finalmente, conservar la biodiversidad y recursos naturales. Además, se enfoca en diferentes sectores como el desarrollo alternativo, la democracia, el crecimiento económico, el ambiente, la participación de personas con discapacidad y la prevención de la trata de personas.⁸⁶

La SNV (Servicio Holandés de Cooperación al Desarrollo) tiene como objetivo proveer servicios de asesoría y conocimiento para los sectores públicos, privados y sociales, actúa como el catalizador de una meta común que es el mejoramiento de las condiciones de vida de las personas de escasos recursos.⁸⁷

1.3.3. Asociaciones de cacao

La asociatividad es un mecanismo de cooperación entre empresas o personas, en donde cada empresa o participante, manteniendo su independencia jurídica y autónoma, decide en forma voluntaria, participar en un esfuerzo conjunto con otros participantes para la búsqueda de un objetivo común.⁸⁸

La Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, ANECACAO, es una Asociación sin fines de lucro que ofrece a los productores e involucrados en la cadena de cacao asistencia técnica gratuita, transferencia de tecnología, pozos de agua para riego y para consumo humano, jardines

⁸⁵ Cfr. USAID, *Quiénes somos*, http://ecuador.usaid.gov/index.php?option=com_content&view=article&id=47&Itemid=55&lang=es, acceso: 6 de diciembre de 2011, 22h30.

⁸⁶ Cfr. Id.

⁸⁷ Cfr. SNV, *SNV América Latina*, <http://www.snvla.org/es/>, acceso: 15 de diciembre de 2011, 11h00

⁸⁸ Cfr. GONZALES, Laura, *Asociatividad: Alternativa para el desarrollo sostenible*, Concacao, <http://www.roundtablecocoa.org/documents/CONCACAO%20-%20Laura%20Gonz%C3%A1lez.pdf>, acceso: 7 de mayo de 2011, 11h00

clonales⁸⁹ para el abastecimiento de material vegetativo garantizado, pronóstico de cosecha, información instantánea de los mercados de bolsa de Nueva York y Londres, escuelas de campo, manejo post-cosecha, y restauración de huertas.⁹⁰

La misión de ANECACAO es apoyar el desarrollo del sector exportador cacaotero del Ecuador, con el objetivo de mantener la calidad del cacao en los mercados internacionales mediante asistencia técnica gratuita al productor, emisión de un certificado de calidad confiable y servicios e información. Por medio de la gestión de esta asociación el cacao ecuatoriano ha logrado restablecer el prestigio en el mercado internacional por medio del requisito de calidad del cacao ecuatoriano de exportación. De igual manera ha obtenido resultados positivos mediante afiches en la campaña de eliminación de impurezas y no mezclas de variedades en la comercialización así como logran adquirir un precio “justo” por un grano fino.⁹¹

La Federación Nacional de Pequeños Productores de Cacao del Ecuador, FEDECADE, es una organización que trabaja con mayor intensidad en el sector Sur-occidental de la costa ecuatoriana en las provincias de Guayas, Azuay y El Oro, sector que alberga la tradición e historia de ser una zona de producción de cacao fino de aroma conocido como “cacao arriba”. Esta federación posee la certificación socio-ambiental del programa Rainforest Alliance y la de comercio justo con FLO Internacional.⁹²

La Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador, UNOCACE, es una organización que tiene influencia en las provincias de Los Ríos, Guayas, El Oro, Bolívar y Cañar. Esta asociación se creó en el año de 1.999 y estuvo conformada por 17 organizaciones campesinas cacaoteras, que agrupa a 950 pequeños productores de cacao fino de aroma, con una extensión aproximada de 5.000 hectáreas. Ellos exportan cacao

⁸⁹ NB. El jardín clonal es una plantación de alta densidad y manejo específico cuyo objetivo es la reproducción de yemas de material vegetal genéticamente seleccionadas, que garanticen una alta producción, adaptabilidad a las condiciones agroecológicas del medio, y/o resistencia enfermedades

⁹⁰ Cfr. ANECACAO, *Quiénes somos*,

http://www.anecacao.com/index.php?option=com_content&view=article&id=2&Itemid=11&lang=es, acceso: 9 de diciembre de 2011, 15h30.

⁹¹ Cfr. Id.

⁹² Cfr. FEDECADE, *Comercio Justo del Cacao*, <http://e2travel.wordpress.com/2010/03/31/fedecade-fair-trade-cacao/>, acceso: 15 de Diciembre de 2011, 12h00.

orgánico fino o de aroma, bajo la certificación F-326000 emitida por Ecocert Internacional para la empresa KAOKA en Francia.⁹³

La Asociación de Productores de Cacao Fino de Aroma, APROCAFA, tiene como objetivo promover el cultivo y mejoramiento de la productividad del cacao a través de la investigación y transferencia de tecnología para exportar grandes volúmenes que cumplan estándares de calidad internacionales. Entre sus tareas más comunes están el fortalecimiento gremial, asistencia técnica y capacitación a través de talleres y control de calidad.⁹⁴

CAPITULO II

BASES DE LA ECONOMIA SUSTENTABLE DEL CACAO EN RELACION CON EL COMERCIO EXTERIOR

El Convenio Internacional del Cacao 2001, en su artículo 39, se refiere al tema de la sostenibilidad y compromete a sus miembros al fomento de una economía cacaotera sostenible, mandato que incluye a todas las partes interesadas, incluidos los gobiernos de los países productores y consumidores de cacao, la comunidad internacional de donantes, los comerciantes de cacao, la industria chocolatera y la sociedad civil organizada trabajar juntos con el fin de encontrar formas de incluir los tres pilares del desarrollo sostenible en los procesos de toma de decisiones acerca de temas relacionados con la producción y el consumo de cacao. Con este propósito, la Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial de la ICCO empezó a trabajar sobre este tema en el año 2.005.

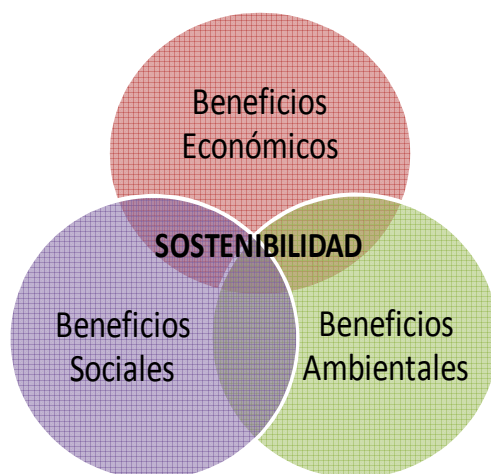
La Junta Consultiva de la ICCO acepta como primer paso la existencia de tres pilares de la sostenibilidad – económico, medioambiental y social. El Consejo de la ICCO acordó adoptar la definición formulada por la Comisión Brundtland en base a su trabajo del año 1.987, según la cual el desarrollo sostenible debería considerarse como “aquél que satisface las necesidades sin poner en peligro la capacidad de las generaciones futuras de satisfacer sus propias necesidades”.

⁹³ Cfr. UNOCACE, *Nosotros*, <http://www.unocace.com/>, acceso: 15 de Diciembre de 2011, 12h30

⁹⁴ Cfr. APROCAFA, *Nosotros*, <http://www.aprocafa.net/>, acceso: 15 de Diciembre de 2011, 12h40

Los pilares económico, social y ambiental se distinguen como componentes separados de la sostenibilidad, sin embargo, la sostenibilidad siempre se debe considerar como una unidad integrada e interdependiente. En términos de la representación visual mostrada en el gráfico 5, una economía cacaotera mundial sostenible sólo se consigue cuando los tres círculos se solapan por completo, y cuando se logra de forma simultánea la sostenibilidad y un equilibrio aproximado del consumo y la producción. La consecución de esta economía cacaotera sostenible requiere un enfoque integrado que abarque todos los temas relacionados y no se puede progresar en un determinado pilar tomando ventaja de los otros dos pilares.

GRAFICO 5
REPRESENTACION DE LA SOSTENIBILIDAD



Fuente: ICCO
Elaborado por: Javier Pineida

Sin embargo, en la economía cacaotera el pilar económico debe tener prioridad sobre los otros dos porque la situación económica prima sobre las preocupaciones tanto ambientales como sociales. Sólo una vez cubiertas las necesidades económicas básicas de los agricultores y sus familias, se puede esperar que éstos se preocupen por los aspectos sociales y medioambientales de sus actividades. Dicho de otra forma, la primera prioridad de las actividades para la consecución de una economía cacaotera sostenible ha de ser mejorar los ingresos de los cacaocultores.

2.1. Elementos de la Economía Sustentable

2.1.1. Pilar Económico

La Constitución del Ecuador del año 2.008 establece, como objetivo a alcanzar, que el sistema económico ecuatoriano es social y solidario, de este modo se inicia una etapa de transición que deberá partir de un sistema marcado por la hegemonía capitalista neoliberal, que profundizó la concentración de la riqueza, la pérdida de soberanía, la privatización, la mercantilización extrema, las prácticas especulativas y depredadoras de los seres humanos, de los pueblos y de la naturaleza, para llegar a un sistema económico soberano regido por el Buen Vivir, que supere estas injusticias y desigualdades.⁹⁵

La centralidad asignada al Buen Vivir y a la soberanía alimentaria y económica lleva a reubicar fines y medios del sistema económico. El fin es la reproducción de ciclos de vida, en su sentido integral, y el logro de equilibrios entre producción, trabajo y ambiente, en condiciones de autodeterminación, justicia y articulación internacional soberana. Esto supone cambios en todo el ciclo económico: producción, reproducción, distribución y consumo; y determina el tránsito hacia una nueva matriz productiva: de un esquema primario exportador y extractivista a uno que privilegie la producción diversificada y ecoeficiente, así como los servicios basados en los conocimientos y la biodiversidad: ecoturismo y biomedicina por ejemplo. La transición se hace viable a partir del reconocimiento y potenciación de las bases que ya existen en nuestra economía: formas o lógicas diversas de producción y reproducción, casi siempre comprometidas con el logro del sustento material de las personas y las colectividades.⁹⁶

Se trata de formas populares de arraigo local con sentido de cooperación y reciprocidad; formas de cuidado y conservación de saberes y de los recursos naturales, que han permitido sostener la producción básica y la vida, en medio de los desmedidos afanes de acumulación y enriquecimiento de las élites nacionales y transnacionales.⁹⁷

⁹⁵ Cfr. Plan Nacional del Buen Vivir 2009-2013, Establecer un sistema económico social, solidario y sostenible, SENPLADES, Quito, 2009 pp. 85-87

⁹⁶ Cfr. Id.

⁹⁷ Cfr. Id.

La acción del Estado –no sólo como ente regulador de la economía sino como redistribuidor y protagonista directo de la actividad económica– es una condición indispensable para la justicia económica y el tránsito hacia otro modelo. Se trata de acciones y procesos, tales como la desprivatización y el control público de recursos e infraestructura –estratégicos y fundamentales–, como sustento material de la vida y como fuente de riqueza social; la planificación de la economía endógena para el Buen Vivir; la inversión y las compras públicas, orientadas a crear condiciones productivas y a estimular a sectores y territorios en situación de desventaja; la ampliación y consolidación de empresas y servicios públicos; y el impulso de una integración regional y económica en condiciones beneficiosas para el país.⁹⁸

La matriz productiva establece directa relación con las transformaciones en el terreno de las tecnologías y conocimientos, concebidos como bienes públicos y en perspectiva de diversidad.⁹⁹

Se asocia, también, con un sector financiero que articule el sector público, privado y popular solidario, cuyo control y orientación, en calidad de servicio público, es indispensable para encauzar el ahorro nacional hacia la producción en sus diversas formas. Como parte del ciclo económico, y en el marco de una conciencia social y ambiental, se requieren políticas activas en torno al consumo. Resulta urgente la generalización de patrones de consumo responsables para, de ese modo, fortalecer la soberanía alimentaria y la economía endógena.¹⁰⁰

2.1.2. Pilar Ambiental

Los elementos de la naturaleza eran vistos únicamente como recursos supeditados a la explotación humana y por consiguiente, eran valorados desde el punto de vista estrictamente económico. La Carta Magna da un giro radical en este ámbito, por lo que se entenderá el concepto de garantía de derechos de la naturaleza que se ratifica en el marco del Capítulo II, Título VII, del Régimen del Buen Vivir de la Constitución. Comprometido con el

⁹⁸ Cfr. Id.
⁹⁹ Cfr. Id.
¹⁰⁰ Cfr. Id.

Buen Vivir de la población, el Estado asume sus responsabilidades con la naturaleza. Asimismo, desde el principio de corresponsabilidad social, las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades, los diversos sectores privados, sociales comunitarios y la población en general deben cuidar y proteger la naturaleza.¹⁰¹

La responsabilidad de tratar el agua y la biodiversidad como patrimonios estratégicos es un desafío para las políticas públicas del país. De ella se derivan retos, como lograr cambios significativos en las instituciones que dirigen la política, la regulación y el control ambiental. Obliga, además, a impulsar la desconcentración efectiva en los territorios y articularla a la gestión de la nueva estructura estatal, bajo el principio de reconocimiento de la diversidad poblacional, cultural y ambiental, y sin olvidar que el Ecuador forma parte de una comunidad mundial. Para ello, es indispensable que los cambios planteados estén acompañados de transformaciones en los enfoques productivos y de consumo, a fin de prevenir, controlar y mitigar la contaminación ambiental y, de ese modo, permitir al país enfrentar, estratégicamente, el calentamiento global.¹⁰²

2.1.3. Pilar Social

La construcción de mecanismos de previsión y seguridad ha sido un componente esencial del desarrollo de todas las sociedades. Estos mecanismos han permitido la reproducción de la vida a lo largo de la historia, constituyéndose en una demanda universal de los pueblos y reposan sobre una construcción colectiva compleja alrededor del derecho humano fundamental: el derecho a la seguridad de una existencia digna. No obstante, existen ciertos actores dominantes de la acumulación económica para debilitar y prácticamente destruir estos mecanismos, generándose un estado de inseguridad. Las acciones públicas propuestas desde el Estado fueron asimismo a favor de una estrategia de acumulación concentradora y excluyente, que recrea, por diversas vías una tendencia fuerte a la “inseguridad” de personas y colectividades que habían pensado poder ligar

¹⁰¹ Cfr. Plan Nacional del Buen Vivir 2009-2013, Garantizarlos derechos de la naturaleza y promover un ambiente sano y sustentable, SENPLADES, Quito, 2009 pp.76-77

¹⁰² Cfr. Id.

su bienestar y su seguridad de existencia a los rendimientos de una acumulación globalizada.¹⁰³

La calidad de vida alude directamente al Buen Vivir en todas las facetas de las personas, pues se vincula con la creación de condiciones para satisfacer sus necesidades materiales, psicológicas, sociales y ecológicas. Este concepto integra factores asociados con el bienestar, la felicidad y la satisfacción individual y colectiva, que dependen de relaciones sociales y económicas solidarias, sustentables y respetuosas de los derechos de las personas y de la naturaleza, en el contexto de las culturas y del sistema de valores en los que dichas personas viven, y en relación con sus expectativas, normas y demandas. Este objetivo propone acciones públicas, con un enfoque intersectorial y de derechos, que se concretan a través de sistemas de protección y prestación de servicios integrales e integrados. En estos sistemas, los aspectos sociales, económicos, ambientales y culturales se articulan con énfasis en los grupos de atención prioritaria, los pueblos y nacionalidades. El mejoramiento de la calidad de vida es un proceso multidimensional y complejo, determinado por aspectos decisivos relacionados con la calidad ambiental, los derechos a la salud, educación, alimentación, vivienda, ocio, recreación y deporte, participación social y política, trabajo, seguridad social, relaciones personales y familia familiares. Las condiciones de los entornos en los que se desarrollan el trabajo, la convivencia, el estudio y el descanso, y la calidad de los servicios e instituciones públicas, tienen incidencia directa en la calidad de vida, entendida como la justa y equitativa redistribución de la riqueza social.¹⁰⁴

Garantizar el trabajo estable justo y digno en su diversidad de formas. El trabajo constituye la columna vertebral de la sociedad y es un tema fundamental de la vida de las personas y de las familias. La Constitución de 2008 reconoce el trabajo como derecho y deber social. En tanto derecho económico, es considerado fuente de realización personal y base de la economía. En la historia moderna, la explotación del trabajo ha consolidado una forma de acumulación que no está al servicio de quienes lo realizan. Se ha concebido al trabajo como un medio explotable y prescindible, sometido a

¹⁰³ Cfr. Plan Nacional del Buen Vivir 2009-2013, Inclusión, protección social solidaria y garantía de los derechos en el marco del Estado Constitucional de Derechos y Justicia, SENPLADES, Quito, 2009 pp.73-76

¹⁰⁴ Cfr. Id.

conveniencias y dinámicas externas a los fines intrínsecos de los procesos de producción, y ajenas al sostenimiento de los ciclos de vida familiar y social. La nueva Constitución consagra el respeto a la dignidad de las personas trabajadoras, a través del pleno ejercicio de sus derechos. Ello supone remuneraciones y retribuciones justas, así como ambientes de trabajo saludables y estabilidad laboral, a fin de lograr la modificación de las asimetrías referentes a la situación y condición de las y los trabajadoras en todo el país.¹⁰⁵

En el Ecuador, la estructura del trabajo es heterogénea en cuanto a las formas de organización de la producción, muchas de ellas han sido desvalorizadas a lo largo del tiempo. Tanto en el ámbito urbano como en el rural, la mayoría de procesos de producción y la dotación de servicios se basan en pequeñas y medianas unidades familiares, asociativas o individuales, cuyas dinámicas de economía popular familiar y solidaria buscan la subsistencia antes que la acumulación a gran escala. Estos procesos productivos se han fundado, asimismo, en la movilización de recursos tales como conocimientos, destrezas y ahorros locales, redes sociales y otros similares; y sus economías se han desenvuelto en condiciones adversas, debido a la falta de reconocimiento desde el Estado.¹⁰⁶

Para este Plan, es de vital importancia reconocer y apoyar las distintas formas de organización de la producción: comunitarias, cooperativas, empresariales públicas o privadas, asociativas, familiares, domésticas, autónomas y mixtas; así como las diversas formas de trabajo – incluidas las formas autónomas de auto sustento y de cuidado humano–, al igual que las formas de reproducción y sobrevivencia familiar y vecinal.¹⁰⁷

La cooperación social constituye un elemento fundamental para la construcción de una economía social y solidaria, y una sociedad más equitativa. Por esto, las formas asociativas de producción deben reproducirse en todos los sectores de la economía, para generar mejores condiciones para las personas que participan en ellas.¹⁰⁸

¹⁰⁵ Cfr. Id.

¹⁰⁶ Cfr. Id.

¹⁰⁷ Cfr. Id.

¹⁰⁸ Cfr. Id.

2.2. Bases de la Economía Sustentable de la ICCO

El proceso de consecución de una economía cacaotera sostenible tiene como objetivo garantizar una mejora de los ingresos para los cacaocultores, mediante la modernización del cultivo de cacao a través de la mejora de la productividad, la introducción de sistemas de mejores prácticas agronómicas conocidas, y la mejora de las condiciones laborales. A través de códigos de prácticas agronómicas, que contengan directrices sobre la producción sostenible, los agricultores deberán beneficiarse de un mejor acceso al mercado para el cacao y los productos de chocolate.¹⁰⁹

Los consumidores exigen con mayor frecuencia productos que se produzcan con métodos aceptables, es decir, que proporcionen unos ingresos decentes para los productores, y utilicen actividades agrícolas que no dañen el ambiente, al mismo tiempo, requieren un valor relativo satisfactorio, productos sanos, deseables, y que no afecten a la salud. La sostenibilidad depende más que nada de satisfacer las necesidades del consumidor, por esta razón, es imprescindible que todos los miembros de la cadena de cacao, cacaocultores, elaboradores, comerciantes/exportadores y fabricantes de chocolate, trabajen juntos para mejorar la eficacia de la cadena de abastecimiento de cacao con el fin de entregar cacao y semi elaborados y elaborados sostenibles.¹¹⁰

La Organización Internacional del Cacao buscan objetivos específicos para lograr un desarrollo sostenible y el pilar económico es fundamental para los agricultores los cuales son los actores más vulnerables. El aumentar los ingresos de las familias cacaoteras dentro de las comunidades, mediante la mejora de la eficacia y la modernización del cultivo de cacao, evitando al mismo tiempo la sobreproducción de cacao, y fomentar la demanda de cacao mediante el desarrollo de mercados de productos de cacao y chocolate y la diversificación de los sectores cacaoteros en los países productores.¹¹¹

¹⁰⁹ Cfr. ICCO, *Economía Cacaotera Sostenible: Un enfoque amplio y participativo*, http://www.roundtablecocoa.org/docs_sp/CB-14-2%20Sustainable%20Cocoa%20Economy-A%20Comprehensive%20and%20Participatory%20Approach%20-%20Sp.pdf, acceso: 9 de octubre de 2011, 12h30.

¹¹⁰ Cfr. Id.

¹¹¹ Cfr. Id.

El pilar ambiental también toma importancia para el desarrollo cacaotero sostenible es por eso que la ICCO tiene como otro de sus objetivos asegurar que el cacao se cultive, se elabore y se emplee para la fabricación de productos de cacao y chocolate de una forma compatible con la protección del medio ambiente.¹¹²

Por último, el pilar social es el que complementa a los dos pilares mencionados y el objetivo es mejorar la situación social de todos los implicados en el cultivo de cacao y de los participantes en la elaboración de cacao y la fabricación de chocolate, aumentando la responsabilidad y la participación corporativas.¹¹³

2.2.1. Análisis de la ICCO sobre una economía cacaotera no sustentable

Uno de los problemas de sostenibilidad para la economía cacaotera tiene que ver con los cacaocultores que representan el primer eslabón y el más vulnerable de la cadena del cacao. Hasta la fecha de estudio del tema, el consumo del cacao en grano y el consumo final, en su mayoría el chocolate, han sido sostenibles, sin embargo, la sostenibilidad de la elaboración y la fabricación adolece de ciertas deficiencias, y la sostenibilidad continuada del consumo carece de esta característica.¹¹⁴

Las deficiencias de la sostenibilidad de la elaboración y la fabricación parecen ser de carácter social. Varias empresas elaboradoras y fabricantes deben mejorar su rendimiento en el área de la responsabilidad corporativa, prestando una atención especial a las comunidades cacaoteras.¹¹⁵

El consumo final de productos derivados del cacao, en especial el chocolate, ha ido creciendo a una tasa media del 2,5% anual. Esto implica la duplicación del consumo cada 25 ó 30 años, incluso parece que esta tasa de

¹¹² Cfr. Id.

¹¹³ Cfr. Id.

¹¹⁴ Cfr. Id.

¹¹⁵ Cfr. Id.

crecimiento ha aumentado, gracias a un cambio por parte de los consumidores a favor de productos de chocolate con un alto contenido en sólidos de cacao. Sin embargo, algunas preocupaciones entre los consumidores y las autoridades en los países consumidores representan una amenaza a la expansión rápida del consumo en el futuro.¹¹⁶

Los consumidores están cada vez más preocupados por la seguridad de los alimentos y la industria tiene en cuenta esta preocupación con el fin de cumplir normas rigurosas sobre seguridad alimentaria. La obesidad, sobre todo entre los niños, se ha convertido en un importante problema de salud y el alimento con gran contenido calórico se considera como parte del problema. Además, los consumidores quieren que sus productos alimentarios se produzcan de forma sostenible, respetando el medio ambiente y proporcionando ingresos aceptables para los cacaocultores. Sin embargo, la economía cacaotera no parece estar orientada hacia estas exigencias del consumidor y esto constituye una amenaza para la sostenibilidad del consumo de cacao.¹¹⁷

El mayor problema en cuanto a la sostenibilidad de la economía cacaotera es la falta de sostenibilidad del cultivo de cacao. Existen problemas de inestabilidad de precios y una tendencia a la baja de los precios reales del cacao, no obstante, el mayor problema es el bajo nivel de los ingresos de los cacaocultores. Un cacaocultor próspero de África Occidental tiene un cacaotal de tres hectáreas, con un rendimiento medio del orden de 650 kg por hectárea, maneja alrededor de 50.000 mazorcas de cacao, que producen unos ingresos netos entre US\$ 2.000 a US\$ 3.000, como máximo. Para una familia media de seis o siete personas, se trata de US\$ 300 a US\$ 500 per cápita al año.¹¹⁸

Cultivando sus propios alimentos, la familia puede conseguir unos ingresos que alcanzan el umbral de la pobreza de US\$ 2 per cápita al día, establecido en los Objetivos del Milenio de las Naciones Unidas. Incluso en tales circunstancias se hace difícil que el cacaocultor continúe con sus labores regulares. Sin embargo, con algo menos de tierra y rendimientos más

¹¹⁶ Cfr. Id.

¹¹⁷ Cfr. Id.

¹¹⁸ Cfr. Id.

bajos, los ingresos de familias cacaoteras, descienden por debajo del umbral de la pobreza. Esta situación no es aceptable, y como consecuencia, el cultivo del cacao deja de ser sostenible.¹¹⁹

2.2.2. Modelo de la ICCO para mejorar la sostenibilidad del cacao

Para el mejoramiento de la sostenibilidad del cacao es necesario crear indicadores para poder medir el progreso de una economía cacaotera sostenible. La Junta Consultiva de la ICCO inició su estudio acerca del tema y propuso los siguientes indicadores: La recolección de datos, la presentación de informes sobre los datos, la ejecución de actividades para conseguir una economía cacaotera sostenible y validación independiente del progreso.¹²⁰

El modelo de mejora que propone la ICCO es cíclico así como se refleja en el gráfico 6. Se inicia con la recolección de datos que se pueden expresar en forma de indicadores. Los datos deben ser recogidos de forma particular para llegar a una conclusión, es decir, datos locales, regionales, nacionales, globales, de proyección, etc. Así se va desarrollando todo el proceso de investigación hasta llegar a la última acción que es la validación.¹²¹

GRAFICO 6 MODELO PARA MEJORAR LA SOSTENIBILIDAD DE LA ECONOMIA CACAOTERA MUNDIAL

¹¹⁹ Cfr. Id.

¹²⁰ Cfr. Id.

¹²¹ Cfr. Id.



Fuente: ICCO
Elaborado por: Javier Pineida

Se debe delimitar el tiempo de estudio de las cuatro etapas del ciclo con el fin de llegar a conclusiones de corto o mediano plazo y realizar las modificaciones pertinentes. Las instituciones locales junto con el principal organismo, la ICCO, deben tomar riendas del asunto. Los proyectos deben tener sustento físico antes y después de la ejecución del proyecto con el afán de sacar conclusiones de la tarea realizada.¹²²

Los informes ya elaborados por los investigadores deben ser de acceso público para que los actores interesados tengan la oportunidad de corregir o evitar errores. Dado que los mismos datos serán recogidos por distintas agencias en distintos lugares, es de suma importancia trabajar con definiciones y unidades de medida acordadas a nivel internacional, además de conseguir la uniformidad en cuanto a métodos de recogida de datos. Podrían introducirse distintos niveles de presentación de informes los cuales se presentarán en distintos idiomas, para asegurar la accesibilidad adecuada de la información y habrá que mantener registros completos para permitir el seguimiento analítico y facilitar las consultas.¹²³

En teoría, los tres pilares de la economía sostenible deben crecer de manera equitativa, pero dado a las diferentes necesidades de los actores de la cadena de producción, especialmente de los cacaocultores, se deberá dar prioridad al pilar económico hasta que se hayan mejorado de forma notable

¹²² Cfr. Id.

¹²³ Cfr. Id.

los ingresos de los cacaocultores. Después, la totalidad de las actividades deberá tener como resultado una mejora equilibrada de la sostenibilidad económica, social y ambiental. En la práctica, cabría introducir de manera paulatina actividades que incorporaran elementos de los tres pilares, integrándolas en políticas, programas y proyectos ya existentes. Una vez internalizadas las actividades en el cultivo, el comercio, la elaboración y la fabricación de cacao, entre otras, el crecimiento sostenible deberá darse de una manera natural.¹²⁴

Para culminar con el ciclo para mejorar la sostenibilidad en el sector cacaotero se necesita cumplir con el cuarto paso que es la validación (ver gráfico 6). Para obtener un resultado objetivo se puede optar por la contratación de terceras personas. Esto hará que la imagen del cacao mejore de una manera cíclica hasta poder obtener resultados o indicadores reales que ayudaran tanto al productor como al consumidor. Esta validación debe llevarse de manera ordenada y delimitada temporalmente para que al momento de cerrar el ciclo, exista la posibilidad de autoevaluarse y corregir errores y mejorar el proceso de una manera continua.¹²⁵

Los datos estadísticos servirán para tomar medidas inmediatas para solucionar y desarrollar el sector industrial con actividades destinadas a conseguir la sostenibilidad. Las propuestas mundiales deben ser aceptadas de manera global como proyecto o ley para después introducirlas en medios locales, Estatales o regionales en el aspecto político, con los programas ejecutados por los grupos interesados. La ICCO como organización internacional principal tiene la obligación de desarrollar políticas, ejecutar planes y delimitar datos estadísticos que deberán ser analizadas por los diferentes grupos integrantes del mismo.¹²⁶

2.2.3. Actividades para conseguir la sostenibilidad

El objetivo de establecer actividades para conseguir la sostenibilidad de cacao es desarrollar un sistema de incremento económico para las familias involucradas en el sector. Esta es la primera fase del modelo

¹²⁴ Cfr. Id.

¹²⁵ Cfr. Id.

¹²⁶ Cfr. Id.

propone incentivar la gestión de la cadena de abastecimiento de cacao, desarrollar políticas de producción de cacao reales para que puedan ser cumplidas y capacitar periódicamente a los cacaocultores en el tema agrícola y administrativo. La prioridad es incrementar la capacidad adquisitiva de los agricultores mediante el uso eficaz de los recursos, la diversificación de cultivo e incluso otras actividades diferentes a la agricultura.¹²⁷

Económica del consumo

Para desarrollar una sostenibilidad económica de consumo se debe establecer campañas de promoción para que el cacao y sus derivados sean consumidos en el mercado local y a su vez no depender solamente de los países desarrollados, es decir, busca mercados emergentes. En los países productores promover las propiedades saludables y nutritivas del tanto del cacao como del chocolate.

Dentro de las propiedades nutritivas del cacao y sus derivados es la proporción de fuente de energía por su alto contenido de hidratos de carbono y grasas al igual que es fuente de minerales como el hierro, fósforo y magnesio. El chocolate es rico en antioxidantes que contribuyen a evitar la oxidación del colesterol. Según estudios de la universidad de Harvard, el consumo de chocolate 2 o 3 veces por semana previene enfermedades del corazón siempre y cuando la persona no sea obesa.¹²⁸

Para no tener problemas con futuras generaciones, es necesario dar seguimiento de la situación respecto a posibles normas sobre la seguridad alimentaria y hacer un estudio acerca del empleo de manteca de cacao. Desde el punto de vista del consumidor, siempre se deberá mejorar y mantener la calidad del producto aceptando las normas y exigencias internacionales, de igual manera hay que tener la capacidad de entregar un producto que sea capaz de satisfacer en su totalidad al consumidor final.¹²⁹

La económica de la producción y elaboración de cacao en grano

¹²⁷ Cfr. Id.

¹²⁸ Cfr. Alimentación sana, *Más acerca del cacao*, <http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/novedades/cacao2.htm>, acceso: 10 de enero de 2012, 11h00

¹²⁹ Cfr. ICCO, Op cit.

Para medir la producción en cada país, es necesario contar con número que identifique la cantidad de los recursos cacaoteros que se dispone así como un inventario de todos sus recursos agrícolas en general. Se necesita desarrollar el marco institucional, incluido la capacidad humana para formular y ejecutar políticas y programas efectivos a favor de toda la cadena del cacao. Se debe incentivar la diversificación de cultivo para que la economía no dependa sólo del cacao como único producto básico, es más no depender solamente del trabajo de campo. Incluso podría resultar conveniente que algunos agricultores abandonen el cultivo del cacao, debido a la influencia de plagas, enfermedades, suelos, clima, para dedicarse a otros cultivos más adecuados y las políticas fiscales vigentes deben incentivar y capacitar al cacaocultor a actuar de forma sostenible en la toma de decisiones.¹³⁰

Se deben realizar todos los esfuerzos posibles por fomentar la elaboración adicional de cacao en grano para la obtención de productos de cacao de valor añadido, siempre que esto sea viable desde el punto de vista económico. En las actividades relacionadas con la elaboración y fabricación, se debe prestar atención a la creación de enlaces para fomentar la transferencia de tecnología y la capacitación.¹³¹

Sostenibilidad económica de la cadena de mercado

La agrupación de los cacaocultores es indispensable para mejorar el funcionamiento de la cadena de cacao tanto en el ámbito local como internacional, mejorar la capacidad empresarial de los cacaocultores capacitándolos frecuentemente, apoyar a los países productores para mejorar el funcionamiento de los sistemas de información de mercado para encontrar compradores y nuevos nichos de mercado, apoyar el desarrollo de nuevos productos, especialmente de cacao fino de aroma que tienen gran acogida en el mercado internacional, otros cacaos de distintos tipos y variedades, productos de cacao tipo ecológico y con certificación para así lograr un incremento de precios y lograr equiparar los pilares del desarrollo sustentable.¹³²

¹³⁰ Cfr. Id.

¹³¹ Cfr. Id.

¹³² Cfr. Id.

Sostenibilidad ambiental de la producción del cacao

La conservación ambiental no solamente es una prioridad para el cacaocultor sino para todo el mundo. Para elaborar un plan económico productivo para la sociedad, hay que tomar en cuenta también el aspecto ambiental sostenible. Se debe conservarse la biodiversidad en los países productores de cacao, y los nutrientes en las zonas productoras, realizándose esfuerzos de conservación con el fin de asegurar un equilibrio correcto entre el ambiente y el cultivo del cacao. Estos proyectos deben ser divulgados y reconocidos por los importadores de cacao en grano y sus derivados.¹³³

La emisión de carbono es un problema global que afecta al sector cacaotero, directamente al agricultor e incluso a los árboles forestales de sombreado. Las empresas elaboradoras de chocolate y derivados del cacao deben tomar en cuenta que la emisión de carbono afecta al todo el mundo y se debería tomar medidas compensatorias para no afectar generaciones futuras.¹³⁴

La inclusión de actividades como el fomento del empleo de “mejores prácticas conocidas” en el cultivo de cacao, el manejo eficaz de insumos tales como fertilizantes y plaguicidas, el uso de un buen material de siembra disponible, medidas para impedir y manejar la diseminación de plagas y patógenos del cacao. Se debe poner énfasis a proyectos para reducir las pérdidas por plagas y enfermedades y diversificar de las actividades agrícolas que en muchos casos se podría concluir la suspensión temporal del cacao.¹³⁵

La elaboración, fabricación y venta del cacao

Se debe invertir en sistemas de automatización del proceso de elaboración del cacao y sus derivados para que estos ayuden a evitar el deterioro del ambiente. Asegurar la aplicación de mejores prácticas

¹³³ Cfr. Id.

¹³⁴ Cfr. Id.

¹³⁵ Cfr. Id.

conocidas de fumigación en almacenes y barcos, emplear medios de transporte más limpios y con mayor ahorro energético, minimizar la contaminación acústica y las emisiones, en sí, evitar al máximo la propagación de daño al ambiente.¹³⁶

Sostenibilidad social en la producción del cacao

El pilar social debe ser equiparado de alguna manera después de haber satisfecho las necesidades básicas del ser humano, proveyendo de una infraestructura para que la sociedad pueda estudiar, tener una buena salud y de igual manera los servicios básicos. Estas prestaciones sociales deben ser responsabilidad de los gobiernos locales para un progreso social que debe ser incluido en el presupuesto de cada país con el apoyo de iniciativas de las propias comunidades. Hay que incentivar a las empresas privadas que son parte de la cadena de cacao, a fabricantes de chocolate, a colaborar junto con el Estado y asumir una mayor responsabilidad en la creación de un entorno de capacitación para que las comunidades exploten su potencial.¹³⁷

La responsabilidad social corporativa incluye a todos los involucrado de la cadena del cacao. Al apoyar a los cacaocultores de manera sostenible, las empresas mejoran su imagen corporativa y su reputación hacia el consumidor final. Al emprender proyectos destinados a mejorar las condiciones sociales de los cacaocultores, las empresas no sólo mejoran su imagen corporativa sino que, al mismo tiempo, mejoran la capacidad de los cacaocultores para disfrutar de una mejor calidad de vida. Aunque en la mayoría de los países productores de cacao, la ayuda estatal es escasa, las empresas privadas junto con gobiernos locales pueden implementar mejoras en el aspecto económico social y ambiental a favor de la sociedad. De esta forma, las empresas pueden complementar los esfuerzos realizados por los gobiernos nacionales y locales en los países productores de cacao, que tienen la responsabilidad primaria de la sostenibilidad social de las comunidades cacaoteras.¹³⁸

¹³⁶ Cfr. Id.

¹³⁷ Cfr. Id.

¹³⁸ Cfr. Id.

Uno de los problemas en el campo del cacao es el uso de de los niños en el trabajo. La explotación laboral infantil es real y esto puede afectar la imagen del cacao. Existen algunos países la explotación infantil es mínima pero se debería establecer normas para reducir estos casos. Todos los grupos interesados están de acuerdo que hay que erradicar la explotación laboral infantil. Una de las maneras para erradicar el problema es incentivando tanto a los padres como a los niños a estudiar regularmente y estableciendo una infraestructura que tenga la capacidad de cumplir con las necesidades del sector.¹³⁹

2.2.4. Indicadores y beneficios de la sostenibilidad

La Junta Consultiva de la ICCO sobre la Economía Cacaotera Mundial y el Consejo de la ICCO proponen iniciar su trabajo con nueve indicadores. Se trata de indicadores que podrían resultar útiles, y para los que se cuenta a menudo con datos disponibles en los relevantes países productores y consumidores de cacao. Se detalla en el cuadro 8.¹⁴⁰

CUADRO 8 INDICADORES PARA DETERMINAR LA SOSTENIBILIDAD DEL CACAO

¹³⁹ Cfr. Id.

¹⁴⁰ Cfr. Id.

INDICADOR	DESCRIPCION
1	Producción media de granos secos por hectárea
2	Nivel de la razón existencias/ moliendas mundiales de cacao
3	Impuestos a la exportación de cacao
4	% del precio de exportacion que recibe el agricultor
5	Ingreso de una familia cacaocultora
6	Cambio en el empleo de productos agroquímicos para manejo de plagas
7	Crecimiento del consumo por cápita de chocolate/cacao
8	Impuestos internos de cada país
9	Aranceles a la importación de cacao y derivados

Fuente: ICCO
Elaborado por: Javier Pineida

2.3. La Mesa Redonda para una Economía Cacaotera Sostenible - RSCE2

La Mesa Redonda para una Economía Cacaotera Sostenible (RSCE) es una iniciativa para el diálogo y la sostenibilidad entre todos los interesados en la economía del cacao como los productores y cooperativas, comerciantes, exportadores, procesadores, fabricantes de chocolate, mayoristas, organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, instituciones financieras así como los organismos donantes.

Hasta el periodo de estudio se han realizado dos reuniones en las cuales el Ecuador ha sido representante de América Latina. La primera reunión, RSCE1, se realizó en Accra-Ghana en octubre del año 2.007 en donde se estudió el entorno mundial del cacao en el aspecto económico y social llegando a un compromiso de erradicar la pobreza de los países exportadores. La segunda reunión, RSCE2, se realizó en Trinidad y Tobago en marzo del año 2.009, logró realizar y evaluar informes de la primera reunión que son primordiales para lograr un desarrollo sostenible en toda la cadena del cacao. En este subtema se estudiará los tres informes relevantes al tema de economía sustentable.

2.3.1. Iniciativas de Sostenibilidad y el Reto del Cumplimiento – RSCE2

Según la definición de la ISO, una norma es un documento, establecido por consenso y aprobado por un organismo reconocido, que establece, para su uso común y repetido, reglas, directrices para determinadas actividades y sus resultados, cuyo fin es conseguir un grado óptimo de orden en un contexto dado.¹⁴¹

En la práctica agrícola factores ambientales como el clima, el suelo y el ecosistema son distintos en cada región y este indicador debe ser tomado en cuenta por las instituciones internacionales para normar o certificar el estado real de un lugar en específico. Estas normas o especificaciones deben ser realizadas localmente para evitar un concepto global no real. La normalización agrícola tiene la peculiaridad de mejorar la sostenibilidad ambiental y social por medio de sistemas agrícolas y comerciales y no establecer normas estrictas de agricultura.¹⁴²

La mejora de la sostenibilidad debe ser medida de alguna manera para establecer objetivos a corto, mediano o largo plazo. La posibilidad de trabajar con normas reconocidas internacionales puede incrementar el desarrollo de la economía sostenible a lo largo de la cadena de abastecimiento ya sea por medio de Empresa a Empresa (B2B)¹⁴³ o Empresa a Consumidores (B2C¹⁴⁴). El cuadro 9 trata los incentivos para la adopción de un programa de sostenibilidad que describe todos los aspectos del desarrollo sostenible. Además determina los incentivos para cada actor de la cadena del cacao.¹⁴⁵

CUADRO 9

¹⁴¹ Cfr. RSCE2, *Iniciativas de sostenibilidad y retos de cumplimiento*, http://www.roundtablecocoa.org/documents/RSCE2-4_SP%20Iniciativas%20de%20sostenibilidad%20y%20el%20reto%20del%20cumplimiento.pdf, acceso: 15 de diciembre de 2011, 9h00.

¹⁴² Cfr. Id.

¹⁴³ NB. Las normas de Empresa a Empresa (B2B) no se comunican al consumidor final. Sirven de indicadores de calidad, además de reducir el coste de las transacciones y los riesgos de responsabilidad.

¹⁴⁴ NB. Las normas de Empresa a Consumidor (B2C) suelen dirigirse al consumidor final, a través de una etiqueta en los productos producidos por explotaciones y empresas certificadas.

¹⁴⁵ Cfr. Id.

INCENTIVOS PARA LA ADOPCIÓN DE UN PROGRAMA DE SOSTENIBILIDAD

Para los productores	Económicos:	<ul style="list-style-type: none"> • Mejores precios • Aumento del rendimiento/los ingresos • Reducción de los costes de producción • Reducción de desechos • Reducción de pérdidas durante el almacenamiento • Mejora de la estructura organizativa • Mejor acceso a insumos fiables • Mejor acceso al mercado/la cadena de abastecimiento • Relaciones comerciales más estables
	Ambientales:	<ul style="list-style-type: none"> • Mejor calidad del suelo (dando lugar a mayor productividad, período productivo más largo) • Árboles más sanos • Mejor manejo de desechos • Bonos de carbono
	Sociales:	<ul style="list-style-type: none"> • Mejor saneamiento y mejor sanidad para agricultores y comunidades • Mejora de los conocimientos y la educación de agricultores y comunidades • Mejora de las relaciones entre la comunidad y los trabajadores
Para el comercio y la industria		<ul style="list-style-type: none"> • Reducción de pérdidas durante el almacenamiento • Reducción de costes de monitoreo • Diferenciación de productos • Garantía de abastecimiento estable en términos de calidad y cantidad • Mayor transparencia a lo largo de la cadena • Mayor eficacia del mercado • Responsabilidad social corporativa (CSR)
Para los gobiernos de países productores de productos básicos		<ul style="list-style-type: none"> • Mayor sensibilidad respecto a la sostenibilidad económica, medioambiental y social • Reducción de costes de monitoreo • Mayor incentivo para programas de apoyo e inversión en el sector en cuestión • Demostrar compromiso con acciones a largo plazo para el futuro • Apoyo para estrategias nacionales para el alivio de la pobreza (por ejemplo, ODM)
Para los gobiernos de países consumidores de productos básicos		<ul style="list-style-type: none"> • Abastecimiento garantizado de productos sostenibles • Abastecimiento garantizado de productos seguros • Demostrar compromiso con acciones a largo plazo para el futuro • Estrategia coordinada de apoyo económico para países productores con localización de productos • Apoyo para estrategias nacionales para el alivio de la pobreza (por ejemplo, ODM)
Para los consumidores de cacao		<ul style="list-style-type: none"> • Información sobre la procedencia de un producto • Información sobre el proceso de producción de un producto • Información sobre el cumplimiento de determinados criterios de sostenibilidad

Fuente: RSCE2
Recopilado por: Javier Pineida

Dentro del periodo inicial es importante analizar mecanismos de certificación internacionales tales como Comercio Justo, Global GAP, Rainforest Alliance y Certificación UTZ que han extendido sus programas para abarcar otros cultivos. Una vez establecido un sistema de certificación, estos programas actúan de manera simultánea para verificar que el proceso se lleve de manera correcta.¹⁴⁶

La Organización de Comercio Justo (WTFO) se encarga de promover el comercio en el mercado global de manera justa, es decir, obtener un precio

¹⁴⁶ Cfr. Id.

mayor por los productos para el beneficio social de una población y estableciendo una relación comercial duradera. La WTFO también establece un ambiente de trabajo sin discriminación y socialmente apropiados. Por lo general las organizaciones de mercado justo establecen cuatro líneas de acción que es el desarrollo de mercados, la comercialización local, nacional e internacional, la promoción del comercio justo y la construcción de capacidades de los pequeños productores.¹⁴⁷

La inclusión de pequeños agricultores y productores mediante una asociación o cooperativa ayudaría a un progreso mutuo de los participantes, se pueden establecer normas y políticas para que la comercialización de los productos pueda expandirse en el mercado del sur y fomentar una mayor cooperación entre naciones vecinas.¹⁴⁸

2.3.2. Temas Sociales – RSCE2

Para lograr un cambio notorio en el campo social hay que determinar si los cacaocultores están en la capacidad de realizar los cambios estableciendo objetivos principales y capacitándose para mejorar el cultivo. Hay que tomar en cuenta que la producción del cacao es realizada en un 95% por pequeños productores. El cultivo de cacao a pequeña escala no es rentable y millones de pequeños agricultores dependen del cacao y es su fuente principal de ingresos. Este problema es motivo de preocupación para países netamente cacaoteros que necesitan del mismo para su desarrollo, así como de las industrias que necesitan de la materia prima para elaborar chocolate o derivados del cacao y finalmente para los consumidores del mismo, es decir, debe preocupar a toda la cadena del cacao.¹⁴⁹

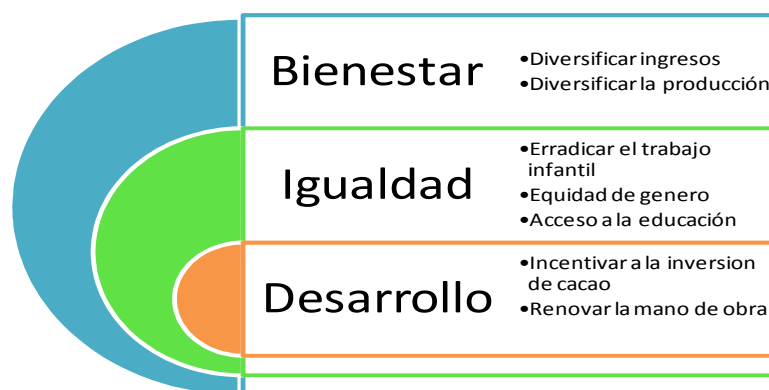
La Mesa Redonda para un Desarrollo Cacaotero Sostenible estableció los principales retos socio-demográficos que deben tomarse en cuenta en el problema Social cacaotero que se detalla en el gráfico 7.

GRAFICO 7 RETOS SOCIODEMOGRAFICOS

¹⁴⁷ Cfr. WTFO, *Comercio justo*, <http://www.camari.org/index.php?id=77>, acceso: 16 de enero de 2012, 15h00

¹⁴⁸ Cfr. RSCE2 op cit.

¹⁴⁹ Cfr. Id.



Fuente: RSCE2
Elaborado por: Javier Pineida

El envejecimiento de la población cacaotera en África afecta a la producción de cacao, el cultivo se deteriora, los rendimientos disminuyen y no existe ningún interés de las nuevas generaciones de continuar con el mismo trabajo. Por ejemplo, el 38% de los cacaocultores de Costa de Marfil tiene más de 50 años, y menos del 40% de sus hijos se muestran dispuestos a encargarse de las plantaciones familiares. Alrededor del 90% de la producción cacaotera en África Occidental procede de pequeñas plantaciones y éstas representan alrededor del 68% de la producción.¹⁵⁰

En el continente Asiático, específicamente en Indonesia, el 93% de de la superficie total cultivada de cacao pertenece a cacaocultores independientes que daban empleo a más de 900.000 familias, el 4% es de propiedad privada y el 3% pertenece al Estado. En 2002, estos cacaocultores daban empleo a 900.000 familias, la mayoría en Indonesia Oriental. En Malasia el porcentaje de cultivos independientes es similar a Indonesia, prevaleciendo el poder privado.¹⁵¹

En Sudamérica la mayoría de plantaciones son consideradas pequeñas o medianas con excepción de Brasil, donde sus dimensiones son entre 10 y 100 hectáreas. En cambio, Ecuador cuenta con 100.000 unidades productivas de cacao, 300.000 trabajadores y 20.000 plantaciones. El tamaño promedio del cacaotal es de 3 ó 4 hectáreas por familia, empleándose sistemas agroforestales que combinan el cacao con frutales y especies madereras.¹⁵²

¹⁵⁰ Cfr. Id.

¹⁵¹ Cfr. Id.

¹⁵² Cfr. Id.

En general la situación económica de una familia cacaotera es deficiente y para tratar de solucionar el inconveniente deben reducir sus gastos que lo hacen por medio de la explotación infantil, la compra de químicos baratos e ilegales, recortar los gastos de educación y salud. Por otro lado los cacaocultores para mejorar su situación financiera tienen que conseguir otras fuentes de trabajo tales como el alquiler de la mano de obra o diversificar sus cultivos.¹⁵³

Para mejorar el desarrollo social de los agricultores se necesita infraestructura básica como un seguro de salud, oportunidades de educación en todos los niveles y empleo formal. Sin embargo la situación económica de estas familias limita los aspectos básicos de desarrollo, los niños alcanzan a estudiar solamente la educación primaria para después trabajar en los cacaotales.¹⁵⁴

En África Occidental, muchos agricultores en zonas rurales no tienen acceso a una infraestructura social básica como carreteras, electricidad, agua potable, servicios médicos, educación, entre otros. En Costa de Marfil, el 72% de las comunidades cacaoteras no cuentan con un centro de salud, y el 60% no tienen acceso a agua potable, la falta de infraestructura de transporte crea problemas comerciales durante la campaña cacaotera. En Ecuador, el acceso a servicios sociales varía desde condiciones pobres a muy pobres, las condiciones en el norte del país son peores que las de la zona central costera.¹⁵⁵

En lo que respecta a la igualdad de género las mujeres ocupan un lugar vulnerable en el sector cacaotero, es decir, tienen que realizar un trabajo duro, tienen una capacidad económica limitada, el acceso a tierras es limitado al igual que la educación. De igual manera las mujeres son las más afectadas por la falta de insumos de calidad y una infraestructura adecuada.¹⁵⁶

¹⁵³ Cfr. Id.

¹⁵⁴ Cfr. Id.

¹⁵⁵ Cfr. Id.

¹⁵⁶ Cfr. Id.

La Mesa Redonda para Sostenibilidad del Cacao en su segunda reunión, RSCE2, estableció afrontar el reto de los insumos y las prácticas de cultivo y estos son los principales retos que a continuación se presenta en el gráfico 8.

GRACIFO 8
RETOS EN LAS PRÁCTICAS DE CULTIVO



Fuente: RSCE
Elaborado por: Javier Pineida

La infraestructura de instituciones financieras formales para el sector cacaotero afecta a esta población, los créditos son informales e incluso limitados. Hay que mencionar que los agricultores emplean créditos no sólo para la compra de insumos sino también para mantener sus familias fuera de la temporada cacaotera, y para alquilar o comprar tierras para permitir la ampliación de cultivo. La informalidad de préstamos representa muchas veces la única fuente para poder comprar insumos para la producción de cacao y para créditos en efectivo a un interés por encima de los préstamos formales. Para afrontar los retos relacionados con la comercialización, la Mesa Redonda del Cacao determinó los principales retos para la consecución de una economía cacaotera sostenible que se desarrolla en el siguiente gráfico.¹⁵⁷

GRAFICO 9
RETOS PARA UNA ECONOMÍA CACAOTERA SOSTENIBLE

¹⁵⁷ Cfr. Id.



Fuente: RSCE2
Elaborado por: Javier Pineida

Dentro de la cadena del cacao existen millones de pequeños cacaocultores que no tienen ningún poder para influir en el precio del producto. La relación que existe entre los intermediarios y los cacaocultores está deteriorada haciendo que el proceso se haga lento e injusto en la repartición de ganancias. Las empresas exportadoras y los elaboradores de cacao se están desplazando por la cadena, hacia el productor, controlando cada vez más las condiciones de compra abaratando los costes y negociando directamente con el productor.¹⁵⁸

Estudios elaborados por instituciones y entidades pertinentes al cacao han llegado a la conclusión que si los cacaocultores actúan de manera conjunta podrían participar más en la cadena de proceso del cacao y podrían influir en el precio de una manera favorable para su asociación. Las asociaciones de productores tienen el potencial de facilitar el acceso a insumos agrícolas, de velar por la calidad del cacao, de proporcionar el acceso a créditos y capital para la inversión y a conocimientos como información de mercado y prácticas agronómicas y de fortalecer el poder de negociación del cacaocultor en la cadena de valor. En muchos casos, los agricultores no saben dónde acceder a los servicios, ni dónde dirigirse en busca de proveedores de apoyos y servicios locales. Con la asociación no solamente se puede mejorar el aspecto económico de los productores sino también aspectos administrativos, ecológicos ambientales y sociales.¹⁵⁹

2.3.3. Mejora de las prácticas conocidas en la cadena de valor – RSCE2

Al mejorar las prácticas de proceso de cacao incrementará la producción y la calidad del cacao. Los cacaocultores podrían cumplir con las normas alimentarias ya estipuladas. La ordenanza modelo de las normas internacionales para el cacao requiere que el cacao negociable sea fermentado, completamente seco, libre de granos con olor a humo, libre de

¹⁵⁸ Cfr. Id.

¹⁵⁹ Cfr. Id.

olores anormales o extraños, y libre de cualquier evidencia de adulteración y uniforme en tamaño, libre de granos partidos, fragmentos y partes de cáscara para cumplir con los requerimiento de los compradores.¹⁶⁰

Las características de un cacao de calidad no solo es tener un buen aroma, sabor y pureza sino también el aspecto físico del grano que puede ser afectado en el proceso de tostarlo, convertirlo o empacarlo, por lo tanto, los distintos aspectos o especificaciones en cuanto a calidad incluyen el sabor, su pureza, su textura, rendimiento de materia comestible y de la manteca de cacao.¹⁶¹

La influencia que ejercen los cacaocultores sobre los factores agronómicos del cultivo de cacao es limitada o nula por parámetros como las características químicas del suelo disponible, la composición genética del material de siembra empleado y el entorno climático les vienen impuestos por la naturaleza y la ciencia. El cacaocultor podrá disponer de libertad a la hora de elegir su material de siembra, esta elección se ve limitada por la diversidad y las variedades de cacao disponibles a través de los servicios de investigación y extensión.¹⁶²

El papel que desempeñan los grupos de cacaocultores en la disseminación y la adopción de las mejores prácticas conocidas es indispensable para la cadena de valor del cacao, cuando los cacaocultores están organizados en grupos, resulta más fácil llegar a ellos, y por lo tanto más fácil conseguir la adopción de prácticas de cultivo mejoradas, debido a la posible dinámica positiva del grupo.¹⁶³

Para una mejor producción cacaotera el cacao se debe cultivar en las zonas donde mejor prospera, es decir, zonas de clima caluroso y húmedo, con una precipitación anual media de entre 1150mm y 2500mm, y una temperatura de entre 18°C y 32°C. Estas zonas se encuentran a lo largo del ecuador, en África Occidental, en Centroamérica y Sudamérica, y en Asia/Oceanía.¹⁶⁴

¹⁶⁰ Cfr. Id.

¹⁶¹ Cfr. Id.

¹⁶² Cfr. Id.

¹⁶³ Cfr. Id.

¹⁶⁴ Cfr. Id.

Se debe evitar, en la medida de lo posible, el establecimiento de nuevos cacaotales en tierras de bosque, no deben establecerse plantaciones cerca de zonas identificadas o reconocidas como hábitats de alto valor de conservación. En caso de estar presentes especies raras, amenazadas cerca de plantaciones, se deberán aplicar las medidas apropiadas de gestión, planificación y operaciones como asegurar el cumplimiento de todos los requisitos legales referentes a la protección de especies, evitar el daño y el deterioro de hábitats aplicables, controlar toda actividad de caza, pesca clandestina y desarrollar medidas responsables para resolver eventuales conflictos entre los seres humanos y la fauna, mantener un “corredor” para permitir el paso de especies protegidas entre hábitats.¹⁶⁵

Los sistemas cacaoteros agroforestales pueden proporcionar una excelente oportunidad para la reforestación parcial de tierras agrícolas degradadas, o para la protección de una parte del dosel forestal existente en situaciones en las que la única alternativa podría ser la deforestación total. Aunque los entornos cacaoteros agroforestales no proporcionan los mismos servicios de ecosistema ni los mismos beneficios para la biodiversidad que los bosques naturales, son preferibles a otros muchos tipos de paisaje agrícola.¹⁶⁶

En el tema administrativo se debe considerar tener herramientas básicas para el productor. En este caso sería de mucha utilidad llevar un registro de la historia del cacaotal y de la disposición de la superficie cultivada para determinar datos estadísticos para el buen manejo del producto. La selección de materiales de siembra y patrones debe basarse en la alta productividad, la calidad del grano, la aceptabilidad para el consumidor, la resistencia a plagas y enfermedades, la facilidad de establecimiento y la tolerancia a sequías. Para propagación más semillas de cacao es recomendable realzarlo en un espacio apropiado para ello tomando en cuenta los desarrollos técnicos y científicos que han sido estudiados a favor del cacao, y todo estos procesos deben ser registrados para mantener un orden y determinar decisiones.¹⁶⁷

¹⁶⁵ Cfr. Id.

¹⁶⁶ Cfr. Id.

¹⁶⁷ Cfr. Id.

Para evitar enfermedades y plagas del cacao es fundamental aplicar prácticas adecuadas de mantenimiento en especial cuando los arboles de cacao tienen un tiempo determinado de vida. Es imprescindible mantener un alto nivel de manejo del cacaotal, para reducir la susceptibilidad de los cacaoteros a la enfermedad y a las plagas de insectos, además de asegurar una respuesta adecuada en caso de producirse brotes específicos.¹⁶⁸

Adoptar técnicas de cultivo que minimicen la erosión del suelo mediante la aplicación de abonos naturales para mantener y mejorar el nivel de materia orgánica, por ejemplo, manteniendo la cobertura vegetal, fomentar el empleo más eficaz de los recursos agrícolas tanto en mano de obra como de sus insumos y optimizar el aprovechamiento de la mano de obra.¹⁶⁹

Aplicar fertilizantes inorgánicos y orgánicos de acuerdo con las recomendaciones científicas con el fin de maximizar los beneficios, emplear tecnologías eficaces de riego y gestión de agua, para minimizar las pérdidas y evitar tanto la lixiviación¹⁷⁰ como la salinización. Adoptar medidas adecuadas de control de maleza, para mantener el suelo alrededor del cacaotero y del árbol de sombra libre de malas hierbas y la eliminación de las ramas no deseadas.¹⁷¹

La sombra ejerce un efecto considerable sobre el crecimiento y la productividad del cacaotero a lo largo de su maduración. El evitar en lo máximo el empleo de plaguicidas con el fin de proteger los cultivos es una recomendación que deben aplicar los cacaocultores, es por eso que ellos necesitan la capacitación para reconocer los síntomas de las enfermedades, comprender sus causas y actuar de manera pertinente.¹⁷²

Es imprescindible evitar la maduración excesiva de las mazorcas, que se asocia con una mayor infección por enfermedades y con el riesgo de germinación de los granos dentro de las mazorcas demasiado maduras. La cosecha se debe realizar cada dos semanas si no hay muchas mazorcas

¹⁶⁸ Cfr. Id.

¹⁶⁹ Cfr. Id.

¹⁷⁰ NB. El proceso por el cual constituyentes solubles son disueltos y filtrado a través del suelo por la percolación del fluido.

¹⁷¹ Cfr. Id.

¹⁷² Cfr. Id.

maduras y cada semana durante los períodos de mayor producción de mazorcas.¹⁷³

La fermentación de los granos secos debe realizarse de acuerdo con las prácticas recomendadas. Se recomienda llevar a cabo el proceso de fermentación en pilas, en hojas de plátano o banano, o en cajas de fermentación homologadas, según la mejor práctica recomendada para la región.¹⁷⁴

Utilizando el equipo adecuado (higrómetros, cuchillos para la prueba de corte, balanzas), se deberá comprobar la calidad de los granos de cacao en los sacos, antes de proceder a su venta. Se trata de un proceso crítico, puede influir de forma notable en el precio pagado al cacaocultor. En esta fase, los granos de cacao deberán cumplir con ciertos criterios acordados en el contrato, entre los que destacan los siguientes: los granos de cacao han de estar fermentados y secado, han de estar libres de olores extraños, deberán cumplirse los límites máximos en cuanto a granos pizarrosos, planos, dobles, partidos, mohosos, dañados por insectos, contaminados con materia extraña y germinados, deberán tener el nivel necesario de humedad, entre otros.¹⁷⁵

Para la práctica de transporte y envío el cacao se debe introducir en sacos de yute de calidad alimentaria, o preparar para su envío a granel. En condiciones ideales, el cacao en grano se debe almacenar segregado de otros cargamentos, en una sola zona del carguero. El cacao debe producirse empleando prácticas que aseguren un equilibrio óptimo entre objetivos económicos, sociales y medioambientales, reconociendo sin embargo que determinados derechos están garantizados por convenios internacionales y leyes nacionales.¹⁷⁶

¹⁷³ Cfr. Id.

¹⁷⁴ Cfr. Id.

¹⁷⁵ Cfr. Id.

¹⁷⁶ Cfr. Id.

CAPITULO III

MODELOS DE ASOCIATIVIDAD SECTORIAL

3.1. Sistemas de asociatividad y cooperación mundial

La Asociación de Países Productores y Exportadores de Cacao Fino y de Aroma nace de un esfuerzo por consolidar una Alianza de Naciones que permitan fortalecer una estrategia de bloque multilateral con objetivos concretos de carácter económico, social, política y ambiental, que como eje el cacao, se logre obtener mejores condiciones de vida para los países, en un enfoque de desarrollo sostenible.

En la medida que las condiciones de intercambio económico, situación y política sean dispares, existirá y se formará iniciativas multilaterales como una respuesta a esas situaciones asimétricas. Por su parte, los países desarrollados concretarán las alianzas para afianzar y consolidar sus posiciones de dominio y como una medida de protección para las acciones de otros bloques que se forman en una dinámica muy alta para captar nuevos mercados y posiciones geopolíticas.

3.1.1. Organización Mundial del Cacao ICCO

Con sede en Londres, la Organización Internacional del Cacao, ICCO, es una organización mundial establecida en 1973 para administrar el primer convenio Internacional del Cacao y convenios sucesivos en 1975, 1980, 1986, 1993, 2001. El Sexto Convenio Internacional del Cacao fue negociado en Ginebra en 2001 y entró en vigencia de manera provisional el 1 de octubre de 2003. Esta compuesta por países productores y exportadores de cacao y por países importadores del mismo.¹⁷⁷

La ICCO tuvo una gran acogida por parte de los productores y consumidores de cacao en mundo, desde el 2 de noviembre de 2005 más del 80% de los países exportadores se han adherido a esta organización y más del 60% de países consumidores han hecho el mismo proceso de adhesión.

¹⁷⁷ Cfr. ICCO, *Información de la ICCO*, <http://www.icco.org/about/about.aspx>, acceso: 29 de septiembre de 2011, 15h30.

En el año 2001 se logro establecer el Convenio Internacional del Cacao. Todos los miembros integrantes están representados en el Consejo Internacional del Cacao que es el máximo órgano de gobierno de la ICCO.¹⁷⁸

En el cuadro 10 están los cuarenta y cuatro miembros de la Organización Mundial del Cacao los que se encuentran divididos en quince países exportadores, incluido Ecuador, y veinte y nueve países importadores de los cuales veinte y siete pertenecen a la Unión Europea y los dos restantes son Suiza y la Federación Rusa.

CUADRO 10
PAISES MIEMBROS DE LA ICCO

PAISES EXPORTADORES	PAISES IMPORTADORES	
	<i>Unión Europea</i>	<i>No Unión Europea</i>
Brasil	Alemania	Federación Rusa
Cameroon	Austria	Suiza
Costa de Marfil	Belgica	
Republica Dominicana	Bulgaria	
Ecuador	Cyprus	
Gabon	Dinamarca	
Ghana	Eslovaquia	
Malasia	Eslovenia	
Nicaragua	España	
Nigeria	Estonia	
Papua Nueva Guinea	Finlandia	
Sierra Leona	Francia	
Togo	Grecia	
Trinidad and Tobago	Hungría	
Venezuela	Irlanda	
	Italia	
	Letonia	
	Lituania	
	Luxembourgo	
	Malta	
	Países Bajos	
	Polonia	
	Portugal	
	Reino Unido	
	República Checa	
	Rumania	
	Suecia	

Fuente: ICCO

Elaborado por: Javier Pineida

El Objetivo principal de la ICCO es trabajar por una economía cacaotera sostenible en las tres ramas, económica, social y ambiental tanto

¹⁷⁸ Cfr. Id.

en la producción como en el consumo. Los temas en los cuales enfatiza su trabajo es disminuir los aranceles aduaneros en los países consumidores, impuestos indirectos, reducir los costos de producción, informar a todos los involucrados en la cadena del cacao acerca de los precios y otros aspectos importantes en la negociación.¹⁷⁹

El agricultor es el actor más vulnerable en la cadena de valor es por eso que se busca obtener un “precio justo”, es decir que el cacaocultor pueda tener mayores ingresos para poder satisfacer sus necesidades básicas y poder progresar como individuo. El Boletín trimestral de Estadísticas es una fuente confiable de información que proporciona la ICCO en la cual se puede encontrar datos de producción, precios, existencia, el consumo.¹⁸⁰

Las actividades de la ICCO, en relación con la producción de cacao y el consumo sostenible incluye: la coordinación y racionalización de las políticas de producción y programas de países productores de cacao, la mejora de los conocimientos disponibles sobre los recursos en los países productores de cacao, la compilación de un inventario sobre la salud y atributos nutricionales del cacao y del chocolate, y la promoción genérica del consumo de cacao y chocolate en los mercados emergentes, que son los más vulnerables en los escenarios de crisis.¹⁸¹

El Fondo Común para los Productos Básicos, con sus siglas en ingles CFC¹⁸², ha sido la principal fuente externa de financiamiento para proyectos en el sector cacaotero enfatizando la producción y el comercio y además mejorando los ingresos de los pequeños agricultores de cacao. La CFC ha proporcionado financiación para diversos proyecto como el uso y conservación de germoplasma de cacao, el desarrollo de marcadores moleculares para evitar la enfermedad “Escoba de Bruja”, la diferencia entre cacao fino y cacao ordinario, incentivos para el consumo de cacao en Japón, el mejoramiento de la comercialización del cacao y el uso de los semi-elaborados.¹⁸³

¹⁷⁹ Cfr. Id.

¹⁸⁰ Cfr. Id.

¹⁸¹ Cfr. Id.

¹⁸² NC. Common Fund for Commodities (CFC) que traducido al español es “Fondo Común para los Productos Básicos”

¹⁸³ Cfr. Id.

3.1.2. Organización de la ONU para la Alimentación y la Agricultura – FAO

La FAO fue creada en el años de 1.945 como principal organismo internacional para la alimentación y la agricultura cuyo lema principal es “FIAT PANIS”, que en español significa “hágase el pan”. El objetivo principal de la FAO es conseguir la seguridad alimentaria para toda sociedad mundial con alimentos de calidad, mejorar su nutrición, aumentar la productividad agrícola, elevar el nivel de vida de la población rural y contribuir al crecimiento de la economía.¹⁸⁴

Las principales actividades de la FAO comprenden esferas como es el ofrecer información, compartir conocimientos especializados en materia de políticas, ofrecer un lugar de encuentro para los países y llevar el conocimiento al campo, esta información se detalla a continuación.¹⁸⁵

La FAO tiene en su poder una extensa información de diferentes ámbitos que sirve de referencia a investigadores para recopilar, examinar, tomar como guía de referencia para proyectos u otros afines. La FAO recibe alrededor de un millón de consultas mensuales de los documentos técnicos o sobre las actividades que la organización lleva a cabo con los agricultores en su página web. Además se publica cientos de boletines, informes y libros, distribuye varias revistas y celebra docenas de foros electrónicos.¹⁸⁶

En materia de política la FAO comparte conocimientos y experiencias que ha realizado en diferentes países que sirven como pautas para la comunidad mundial para elaborar políticas agrícolas, realizar leyes eficaces y diseñar estrategias nacionales para alcanzar los objetivos y metas y erradicar la pobreza e incentivar el desarrollo sostenible rural. De igual manera los países miembros pueden realizar reuniones entre países para llegar a acuerdos o hacer foros acerca de temas relacionados a la seguridad

¹⁸⁴ Cfr. FAO, *Acerca de la FAO*, <http://www.fao.org/about/es/>, acceso: 15 de noviembre de 2011, 21h00.

¹⁸⁵ Cfr. Id.

¹⁸⁶ Cfr. Id.

alimentaria y afines. Sedes y oficinas de la FAO están situadas en diferentes lugares del mundo con el objetivo de forjar acuerdos en el sector agrícola y alimentario.¹⁸⁷

El llevar el conocimiento al campo es indispensable para hacer realidad las investigaciones las cuales se someten a pruebas en miles de proyectos de diferentes países movilizandoy administrando millones de dólares que son aportados por países desarrollados y bancos a fin de garantizar que los proyectos cumplan su propósito. Se proporciona la pericia técnica y en algunos casos una fuente limitada de financiación, en situaciones de crisis se trabaja codo con codo con el Programa Mundial de Alimentos y otros organismos humanitarios para proteger los medios de subsistencia rurales y ayudar a la gente a reconstruir su vida.¹⁸⁸

La FAO cuenta con 191 países miembros, dos miembros asociados y una organización miembro que es la Unión Europea. Los representantes de los miembros se reúnen en la Conferencia bienal de la FAO para revisar las cuestiones globales de gobernanza y normativas y los marcos internacionales, así como para evaluar el trabajo realizado y aprobar el presupuesto para el próximo bienio. El Director General a cargo desde el 1 de enero del año 2012 es el brasileño José Graciano Da Silva, mandato que expira el 31 de julio del año 2.015.¹⁸⁹

La FAO está formada por siete departamentos que empieza por el de agricultura y protección del consumidor, el de desarrollo económico y social, el de pesca y acuicultura, el Forestal, el de servicios internos, recursos humanos y finanzas, el de ordenación de recursos naturales y ambiente y el de cooperación técnica.¹⁹⁰

En el año 2.010, la FAO implementó programas y proyectos por un valor total de 903 millones de dólares, cerca del 4% están financiados por

¹⁸⁷ Cfr. Id.

¹⁸⁸ Cfr. Id.

¹⁸⁹ Cfr. Id.

¹⁹⁰ Cfr. Id.

contribuciones ordinarias a través del Programa de Cooperación Técnica y los Programas Especiales de Seguridad Alimentaria. El restante 96% se financia a través de contribuciones voluntarias, mediante el Programa de cooperación FAO-Gobiernos con un 44%, el Fondo Fiduciario unilateral 6% y otros tipos de Fondos Fiduciarios con el 46%, que incluyen los Programas conjuntos de la ONU.¹⁹¹

El Ecuador trabaja con esta organización desde el año 1.952 en el cual se marcaron las primeras misiones de asistencia técnica, cumpliendo acciones puntuales que dieron origen a la estructura de entidades y programas nacionales que son ejes del desarrollo nacional. Desde entonces, la FAO en el Ecuador se ha orientado a mitigar la pobreza y a reducir el hambre, promoviendo la producción agrícola, una mejor nutrición y la Seguridad y Soberanía Alimentaria de los pueblos.¹⁹²

Cabe recalcar que el Plan de Acción que desarrolla la FAO en el Ecuador va ligado con la cooperación internacional y las contrapartes nacionales como el MAGAP, el Ministerio de Ambiente, el Ministerio de Coordinación de Desarrollo Social, entre otros, con el objetivo de priorizar las actividades en los sectores que se consideran críticos para dar asistencia técnica en desarrollo rural, seguridad alimentaria, sanidad agropecuaria, en particular la parte forestal.¹⁹³

Así mismo la FAO trabaja en el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo del Milenio los mismos que son producto de la demanda del Gobierno, de la sociedad civil y otras instituciones de cooperación. La FAO desarrolla proyectos e interviene en varias provincias del Ecuador, en las zonas rurales, llevando a cabo acciones de recuperación de medios de vida sostenible, implementación de conocimientos y prácticas ancestrales a través del manejo adecuado de los recursos naturales.¹⁹⁴

3.2. Organizaciones funcionales en lo productivo

¹⁹¹ Cfr. Id.

¹⁹² Cfr. Id.

¹⁹³ Cfr. Id.

¹⁹⁴ Cfr. Id.

Existen organizaciones funcionales en lo productivo que tienen experiencia en el mercado internacional, es por eso, que se deben tomar como referencia para la toma de decisiones y elaboración de políticas en la propuesta de la Asociación de Productores y Exportadores de Cacao Fino y de Aroma. La ICO, Organización Internacional del Café, la Confederación de cacaoteros en República Dominicana, CONACADO, y la Asociación de Aceite de Palma Sostenible son claros ejemplos de desarrollo y excelentes puntos de partida para elaborar el plan de asociación.

3.2.1. Organización Internacional del café

El café es un producto importante en la economía mundial, es por eso que las Naciones Unidas incentivaron y auspiciaron la creación de la Organización Internacional del Café, OIC que fue establecida en Londres en el año de 1.963, así mismo, el acuerdo más reciente es el Acuerdo Internacional del Café de 2007 que entró en vigor el 2 de febrero del año 2.011. Los Miembros de la Organización Mundial de Café son 39 de los cuales 33 miembros son exportadores y 6 miembros son importadores, tomando en cuenta a la Unión Europea como un solo miembro.¹⁹⁵

El café es uno de los productos básicos más comercializados en el mercado internacional y se produce en más de 60 países. Muchos de esos países dependen en alto grado del café que puede representar más del 50% de sus ingresos totales de exportación.¹⁹⁶

El café ofrece un medio de vida a más de 125 millones de personas en todo el mundo que son agricultores en pequeña escala que producen la mayor parte del café. Entre los consumidores, el café es una bebida que

¹⁹⁵ Cfr. ICO, *Story of Coffee*, http://www.ico.org/coffee_story.asp?section=Acerca_del_café, acceso: 8 de noviembre de 2011, 13h00

¹⁹⁶ Cfr. Id.

goza de popularidad universal, y cada año se consumen más de 600 miles de millones de tazas de café.¹⁹⁷

Debido a la acogida del café en el mercado internacional se crea la Organización Internacional del Café, OIC, que es la organización intergubernamental que se ocupa del mismo, y reúne en su seno a los gobiernos exportadores e importadores para resolver, mediante la cooperación internacional, los desafíos con que se enfrenta el sector cafetero mundial. Los Gobiernos Miembros de la OIC representan el 97% de la producción mundial y más del 80% del consumo de café.¹⁹⁸

La misión de la Organización Mundial del Café es fortalecer y promover su expansión mundial de una manera sostenible para todos los miembros participantes en el sector.¹⁹⁹

Unos de los objetivos de la ICO es crear un sector cafetero sostenible para poder reducir la pobreza incentivando que exista un dialogo político entre los gobiernos y el sector privado y así intercambien puntos de vista acerca de asuntos cafeteros, condiciones y tendencias del mercado. Recopila y elabora información para realizar proyectos que se financian en la misma organización para que se beneficie la economía cafetera mundial. Mediante un Programa de Mejora de la Calidad del Café se promueve la calidad del café, promueve la transparencia del mercado facilitando una amplia gama de estadísticas acerca del sector cafetero mundial, desarrolla el consumo de café y los mercados mediante actividades innovadoras de desarrollo del mercado, incentiva la creación de estrategias encaminadas a aumentar la capacidad de las comunidades locales y los agricultores en pequeña escala, promueve programas de capacitación e información para ayudar en la transferencia de tecnología que guarda relación con el café, proporciona

¹⁹⁷ Cfr. Id.

¹⁹⁸ Cfr. Id.

¹⁹⁹ Cfr. ICO, *Misión*, http://www.ico.org/es/missionc.asp?section=Quiénes_somos, acceso: 8 de noviembre de 2011, 13h00

información cómo acceder a préstamos, información técnica y científica en beneficio del sector.²⁰⁰

Unos de los objetivos primordiales de la organización de café es mejorar la calidad, existe épocas en las que los países exportadores sufren crisis económicas que afectan también a la cadena de producción del café en especial al agricultor. Esto afecta al mercado de consumo porque las personas se preocupan de la calidad del producto que dado a crisis económicas tiende a bajar su calidad.²⁰¹

El 24 de mayo del año 2.001, el Consejo de Café de la ICO adopta la resolución 299 que implementa un marco de acción para la mejora del café en un programa llamado “Desarrollo de la calidad del café” y además se crea un comité de calidad en donde se incluyeron representantes del sector privado como expertos en el tema.²⁰²

La promoción del consumo de café y el desarrollo de mercados para todos los tipos de café puede suponer una importante contribución al logro de una economía mundial del café más equilibrada y sostenible. Los mercados establecidos de América del Norte, Europa y Japón representan casi el 53% del consumo mundial de café.²⁰³

El consumo por habitante varía de país a país, de un sinnúmero de tazas al día en Finlandia a 2 tazas al año en China. Hay, pues, considerable potencial para aumentar el consumo mundial: tres de los países productores de la OIC (la India, Indonesia y México) tienen juntos una población de 1,5 miles de millones de habitantes, pero no consumen más de cinco millones de sacos de 60 kilogramos de café al año.²⁰⁴

²⁰⁰ Cfr. Id.

²⁰¹ Cfr. ICO, *Improving quality*, http://www.ico.org/improving_quality.asp, acceso: 11 de noviembre de 2011, 10h00.

²⁰² Cfr. Id.

²⁰³ Cfr. Id.

²⁰⁴ Cfr. Id.

La OIC lleva a cabo con regularidad informes y estudios de las tendencias en el consumo mundial para orientar la actuación estratégica en esa esfera y ha creado varias iniciativas valiosas, por ejemplo, la Guía para promover el consumo de café, que se basa en la experiencia de Brasil, donde el consumo interno se ha más que duplicado desde la década de 1980. La Guía ofrece directrices prácticas para aumentar la demanda de café y ha servido de catalizador para inversiones de más de US\$30 millones en programas de consumo interno. Los países que usan la Guía han creado una serie de instrumentos para atraer consumidores, desde revistas de historietas y grupos de teatro hasta radio y camionetas que venden café.²⁰⁵

Otro claro ejemplo es el Café club de la ICO que fue creado en año 2.008 por una comunidad colaboradora basada en Internet, con el propósito de promover el café. El Café club ICO actúa como fuente de información y de recursos tales como videos, exposiciones de tema, comunidades de debate y noticias, y la visitan usuarios de más de 150 países. Es también un servicio valioso para resolver problemas, crear conexiones y hacer negocios.²⁰⁶

Los programas de certificación y verificación pueden ser instrumentos poderosos para la agregación de valor, el acceso a segmentos del mercado de rápido crecimiento y la difusión de prácticas agrícolas adecuadas, ambientales y sociales. Los consumidores están mostrando un interés cada vez mayor en los aspectos económicos, sociales y ambientales de la producción de café. Como resultado, se calcula que el café abarcado por las diversas iniciativas constituye el 8% de las exportaciones mundiales de café verde y es el segmento del mercado de crecimiento más rápido en los mercados tradicionales que la mayor parte son países en desarrollo.²⁰⁷

Existen varios programas de sostenibilidad a favor del café, entre estos están el “Comercio Justo” que es un sistema que garantiza a los comerciantes al por menor y a los consumidores obtener un trato justo por su

²⁰⁵ Cfr. Id.

²⁰⁶ Cfr. Id.

²⁰⁷ Cfr. ICO, *Iniciativas de sostenibilidad*, http://www.ico.org/es/sustaininit_c.asp?section=Acerca_del_caf%E9, acceso: 11 de noviembre de 2011, 11h00.

trabajo. Existen normas sociales que fomentan condiciones de trabajo saludables y prohíbe el trabajo de menores, sus normas ambientales garantizan que no se degradarán los sistemas ecológicos naturales y que se usará la tierra cultivada de forma sostenible.²⁰⁸

La certificación de producto orgánico es otorgada por la IFOAM²⁰⁹ que consisten no solo en la prohibición de agroquímicos sintéticos sino también en la conservación de la biodiversidad, conservación del suelo y el agua.²¹⁰

La certificación Rainforest Alliance está encaminada a mantener la biodiversidad en las zonas de producción, al tiempo que se esfuerza por lograr unas condiciones de vida sostenibles para los agricultores, los trabajadores en las plantaciones y la población local. Esta certificación también garantiza que los agricultores reciban ayuda en cuanto a mejor gestión agrícola, influencia en la negociación y acceso a mercados con prima, que los trabajadores agrícolas sean tratados con respeto, reciban salarios justos, estén equipados y tengan acceso a educación y salud.²¹¹

3.2.2. Organización de cacao CONACADO, República Dominicana

La Confederación Nacional de Cacaocultores Dominicanos es una organización que se caracteriza por la exportación de cacao orgánico certificado al mundo. Fundada en el año de 1.988 y conformada por 8 bloques que integran unas 152 asociaciones de pequeños productores de cacao con más de 8.500 afiliados, CONACADO se caracteriza velar por los intereses del campesino como de la tierra.²¹²

El cacao orgánico exportado es de tipo Hispaniola certificado por BCS Ökogarantie, de Alemania, por Biosuisse, de Suiza y por JAS de Japón que

²⁰⁸ Cfr. Id.

²⁰⁹ NB. IFOAM: Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica.

²¹⁰ Cfr. Id.

²¹¹ Cfr. Id.

²¹² Cfr. CONACADO, *Estructura de la institución*, <http://conacado.com.do/Spanish/Cacao/Cacao.html>, acceso: 19 de diciembre de 2011, 18h00

llegan a los países compradores como Suiza, Alemania, Italia, Inglaterra, Francia y Bélgica en Europa, Estados Unidos, Canadá, México y Costa Rica en el continente Americano.²¹³

Para el desarrollo de los productores de cacao, esta organización forma parte de la certificación FLO (Fair Labelling Organization) del Comercio Justo desde el año de 1.995. Este tipo certificación ayuda a todos los actores de la cadena de producción en especial al pequeño productor que cuentan con un presupuesto de la organización que se destina para proyectos sociales de desarrollo comunitario.²¹⁴

Los principios de conservación y mejoramiento de la fertilidad del suelo son utilizados en el cultivo de cacao tales como medidas preventivas para la planta, diversidad en el cultivo, conservación del paisaje natural, prohibición del uso de fertilizantes, madurizantes, antiparasitarios que afecten el proceso natural del cacao.²¹⁵

Los químicos de uso agrícola en la producción de cacao puede causar problemas graves a los cacaocultores, es por eso que el producir cacao orgánico evita consumir productos químicos, a su vez reducir un gasto y evitar enfermedades futuras. En República Dominicana aseguran que por su clima favorable a la producción de cacao no es necesario el uso de plaguicidas ya que el riesgo de enfermedades es mínimo para la planta.²¹⁶

Para que la tierra no se deteriore los cacaocultores utilizan un sistema de asociación con otros productos agrícolas para así evitar el monocultivo y obtener un equilibrio ecológico que reduzca al mínimo la incidencia de plagas y enfermedades. Los productos como naranjas y toronjas, guayabas, aguacates, palmeras, árboles madereros, yuca, yautía y ñame son cultivados junto con el cacao. Los residuos de la cosecha y de las podas son utilizados como abono natural.²¹⁷

La migración de los campesinos a la ciudad cada vez va en aumento debido a que no pueden satisfacer sus necesidades básicas y se ven

²¹³ Cfr. Id.

²¹⁴ Cfr. Id.

²¹⁵ Cfr. Id.

²¹⁶ Cfr. Id.

²¹⁷ Cfr. Id.

obligados a abandonar el campo. Entre los años 2.000 y 2.003 un pequeño productor por una tonelada de cacao recibía entre USD\$ 460 y US\$ 1800 al año, ingreso que no le alcanzaba para invertir en el campo, para capacitarse en producción y procesamiento del cacao o mejorar la infraestructura de su cultivo. Esto induce a que la calidad del producto y que el nivel de competitividad del país exportador no sean lo más óptimos.²¹⁸

La estrategia de CONACADO es tomar un porcentaje de la ganancia de las exportaciones como ahorro, invertir en el bloque para mejorar la calidad del cacao, capacitar a su gente y para garantizar la permanencia de la organización que recibe más del 90% de ganancia del precio del mercado mundial.²¹⁹

Su meta es alcanzar mediante el cultivo orgánico y sostenido de los campos de cacao, mejorar la calidad del producto y mientras se realiza la comercialización conjunta de la cosecha y ofrecer los servicios de comercialización conjunta, para que en lugar de entregar a los exportadores el cacao, el productor asociado entregue su producción directo a un bloque, además el pago de un mejor precio por el producto e incluso el productor percibe un beneficio adicional puesto que es partícipe de las ganancias de su institución: Se construye infraestructura para mejorar la calidad del cacao por medio de un Comité Técnico, se ofrece asistencia técnica definiendo y ejecutando políticas y actividades, créditos o prestamos para los afiliados y se desarrolla el bloque por medio de proyectos sociales.²²⁰

El éxito futuro de la organización depende también del cliente y el consumidor, ellos juegan un papel importante, así, en el futuro se tendrá consumidores dispuestos a valorar los grandes esfuerzos de una organización de pequeños agricultores. Se necesita clientes que adquieran los productos mediante compromisos de compra a largo plazo, a “precios justos” y se debe encontrar consumidores que puedan apreciar un chocolate fino y estén dispuestos a pagar precio digno por un producto que propicia el mejoramiento social y la conservación del planeta ofreciendo un desarrollo sustentable a toda la cadena de producción de cacao.²²¹

²¹⁸ Cfr. Id.

²¹⁹ Cfr. Id.

²²⁰ Cfr. Id.

²²¹ <http://conacado.com.do/Spanish/Beneficios/Beneficios.html>

3.2.3. Asociación de la Mesa Redonda de Aceite de Palma Sostenible

Alrededor de 150 millones de toneladas anuales de aceite vegetal son producidas en todo el mundo de las cuales 40 millones es aceite de palma. El aceite de palma es utilizado tanto para la industria alimentaria como para la no alimentaria. En la época de 1978 hasta 2004 la industria de aceite ha crecido más de veinte veces, produce más de 6 millones en empleos en sectores tropicales y es consumido en todo el mundo.²²²

El aceite de palma es más productivo por hectárea que cualquier otro aceite vegetal. La demanda de aceite de palma incrementa cada año especialmente en India y China y esto hace que existan problemas ambientales destruyendo el hábitat natural de especies animales, eliminando bosques forestales y desplazando comunidades indígenas.²²³

La palma es originaria de África occidental y desde hace más de 5.000 años se obtiene aceite de la planta. En los viajes de Cristóbal Colón a América es donde se introdujo el aceite que después fue llevado al Asia. El cultivo en Malasia es de gran importancia económica, provee la mayor cantidad de aceite de palma y sus derivados a nivel mundial, en cambio en América los mayores productores son Colombia y Ecuador.²²⁴

Aunque el aceite de palma es totalmente libre de transgénicos y el de mayor rendimiento por hectárea, se reconoce que existen presiones ambientales en su expansión a áreas ecológicamente delicadas, sobre todo porque la palma de aceite sólo puede ser cultivada en zonas tropicales de Asia, África y América del Sur. Es de vital importancia que la producción y el uso de aceite de palma se manejen de manera sostenible, basado en la viabilidad económica, social y ambiental.²²⁵

²²² Cfr. RSPO, *About RSPO*, <http://www.rspo.org/?q=page/9>, acceso: 8 de noviembre de 2011, 22h30.

²²³ Cfr. Id.

²²⁴ Cfr. Id.

²²⁵ Cfr. RSCE, *History of Palm Oil*, http://www.roundtablecocoa.org/showpage.asp?commodity_palmoil, acceso: 8 de noviembre de 2011, 22h40

Impulsado por una demanda mundial ascendente de aceites comestibles, existe una rápida expansión en la producción de dos aceites comestibles principales, aceite de soya en América del Sur y el aceite de palma en los trópicos. Desde la década de 1990 la superficie de cultivo de palma aceitera aumentó en un 43%, la mayoría en Malasia e Indonesia, los mayores productores mundiales de aceite de palma. El desarrollo de nuevas plantaciones ha dado lugar a la conversión de grandes extensiones de bosques con alto valor de conservación y ha amenazado con la rica biodiversidad de estos ecosistemas. El uso del fuego para la preparación del terreno para la siembra de palma aceitera contribuyó al problema de los incendios forestales en la década de 1990. La expansión de las plantaciones de palma aceitera también ha dado lugar a conflictos sociales entre las comunidades locales y los promotores de proyectos.²²⁶

El cultivo de la palma de aceite está asociado a graves problemas sociales y ambientales, que no son causados por el árbol en sí mismo, sino por el modo en el que está siendo implantado. En este sentido, el incremento en la demanda del aceite de palma a nivel mundial tiene serias repercusiones sobre los bosques tropicales, sus habitantes y su biodiversidad, efectos tales como la tala de bosques, envenenamiento de suelos, agua y aire por medio de venenos agrícolas, así como conflictos de tierra y empobrecimiento de las poblaciones afectadas son algunas de las consecuencias. Las plantaciones de palma también afectan a la tierra provocando una sequía excesiva.²²⁷

Entre otros usos, el aceite de palma, al igual la caña de azúcar o la soja, sirve para la producción de biocombustible. Por ello, muchas empresas están extendiendo sus plantaciones de palma, afectando a comunidades locales que denuncian invasión de sus tierras, daños al medio ambiente y violaciones de los derechos humanos que incluyen asesinatos, desapariciones, torturas y desplazamiento forzado. Además debido a la destrucción del hábitat en la Isla de Borneo²²⁸ para ganar terrenos de cultivo

²²⁶ Cfr. Id.

²²⁷ Cfr. Id.

²²⁸ NB. Ubicada al Sudeste de Asia y perteneciente a Indonesia y Malasia. Es la tercera isla más grande del mundo.

para la palma, se estima que los orangutanes se extinguirán en menos de diez años.²²⁹

Las plantaciones de palma aceitera se están implantando en su mayoría en las regiones tropicales, se produjeron gigantescos incendios forestales en países como Indonesia, causados por grandes empresas palmicultoras, que prefirieron quemar extensas áreas antes que utilizar tierras ya destinadas a la agricultura. Las plantaciones de palma aceitera se expanden a expensas de las selvas y territorios de poblaciones indígenas y otras comunidades tradicionales de Colombia, Ecuador y otros países, orientados a la producción de biodiesel.²³⁰

Organizaciones pertinentes del aceite de palma prestaron interés sobre el desarrollo sustentable, es por eso que se establece la primera Mesa Redonda del Aceite de Palma Sustentable que tomo lugar en Kuala Lumpur, Malasia del 21 y 22 de Agosto del año 2.003 en donde participaron 200 personas de 16 países en donde se obtuvo como resultado la adopción de la Declaración de Intención (SOI²³¹), que es una expresión no vinculante de apoyo al proceso de Mesa Redonda. Al 31 de agosto del año 2.004, cuarenta y siete organizaciones han firmado el SOI.²³²

El 8 de abril del año 2.004, la "Mesa Redonda sobre el Aceite de Palma Sustentable (RSPO)²³³", se estableció de manera formal en virtud del artículo 60, del Código Civil de Suiza, con una estructura de gobierno que garantiza la representación equitativa de todas las partes interesadas en toda la cadena de suministro. La sede de la asociación se encuentra en Zúrich - Suiza, mientras que la secretaría esta en Kuala Lumpur.²³⁴

²²⁹ Cfr. Id.

²³⁰ Cfr. Id.

²³¹ NB. Declaración de Intención, SOI, por sus siglas en inglés que quieren decir "Statement of Intent"

²³² Cfr. Id.

²³³ NB. Mesa Redonda de Aceite de Palma Sustentable, RSPO, por sus siglas en inglés que quieren decir "Roundtable on Sustainable Palm Oil"

²³⁴ Cfr. Id.

La Mesa Redonda del Aceite de Palma, RSPO, es una asociación creada por las organizaciones que llevan a cabo sus actividades dentro y alrededor de la cadena de suministro de aceite de palma para promover el crecimiento y el uso de aceite de palma sostenible mediante la cooperación dentro de la cadena de suministro y el diálogo abierto con las partes interesadas.²³⁵

La RSPO es una asociación sin fines de lucro que une a las partes interesadas de siete sectores de la industria de aceite de palma, los productores de aceite de palma, los procesadores o comerciantes de aceite de palma, fabricantes de bienes de consumo, minoristas, bancos e inversores, organizaciones no gubernamentales de conservación del medio ambiente y las organizaciones no gubernamentales de desarrollo, para desarrollar e implementar estándares mundiales de aceite de palma sostenible.²³⁶

Esta asociación trabaja en la tarea de investigar y desarrollar definiciones y criterios sobre la producción sostenible y el uso de aceite de palma. También lleva a cabo proyectos prácticos diseñados para facilitar la aplicación de las mejores prácticas sostenibles, se desarrolla soluciones a problemas prácticos relacionados con la adopción y verificación de prácticas adecuadas para el establecimiento y manejo de plantaciones, contratación pública, comercio y logística, se debe adquirir los recursos financieros de los fondos públicos y privados para financiar proyectos en el marco de la Mesa Redonda sobre Aceite de Palma Sustentable.²³⁷

3.3. Conformación de la “Asociación de Naciones de Países Cacaoteros”

3.3.1. Antecedentes y razones para conformar la Asociación

²³⁵ Cfr. Id.

²³⁶ Cfr. Id.

²³⁷ Cfr. Id.

En el año 2.008 los presidentes de Ecuador y Venezuela, el Economista Rafael Correa y el Coronel Hugo Chávez establecen como política de gobierno impulsar y concretar un Acuerdo Permanente de los países productores y exportadores de cacao Fino y de Aroma motivados por la alta demanda del producto en el mercado internacional y por presentar una estrategia sostenible de desarrollo, especialmente para los pequeños productores.²³⁸

El 7 de octubre del año 2.008, en Quito, se efectuó la Primera Reunión Técnica conducente a la constitución de la Asociación, la misma permitió conocer las expectativas, intereses y orientaciones de los siete países que asistieron y que expresaron su voluntad para contribuir a esta iniciativa. Los países no asistentes, expresaron su adherencia a la iniciativa por sus objetivos y utilidad. Se estableció la necesidad de llevar a cabo una Segunda Reunión que avance en este cometido.²³⁹

Para la instrumentación de esta organización, el Gobierno de Ecuador constituyó un Grupo Técnico de Apoyo conformado por un representante del sector público, del sector privado y de los pequeños productores cacaoteros, liderado por el viceministro del MAGAP y contando con la constante colaboración del Ministerio de Relaciones Exteriores.²⁴⁰

El proyecto de Fundamic elaborado en octubre del año 2.009, menciona que la Asociación de Estados Cacaoteros podría enfrentar en forma conjunta y coordinada las condiciones y exigencias de los mercados internacionales y aplicar medidas eficaces para obtener un sistema de precios internacionales más adecuados a las necesidades de los actores de cadena de cacao, especialmente del cacaocultor. Además brinda la oportunidad para realizar una intervención de carácter multisectorial e integral entre los diferentes actores sociales, gubernamentales y económicos para generar un desarrollo interno en cada país. La demanda de cacao fino y de aroma ha tenido una curva ascendente de la demanda en el periodo de estudio, por tanto, la propuesta de asociatividad se presenta como una

²³⁸ Cfr. URRUTIA, Vicente, Lineamientos para concretar una Alianza APPECACAO, FUNDAMIC, Quito, 2009

²³⁹ Cfr. Id.

²⁴⁰ Cfr. Id.

adecuada estrategia de fortalecimiento para atender los mercados potenciales.²⁴¹

De igual manera debe existir orientaciones a ser consideradas para el grupo de países como el desarrollar un mercado cacaotero sostenible y equilibrado que incluya temas sobre cultura de consumo, espacios de consensos, innovación tecnológica, transparencia, proceso de construcción social, tanto a nivel nacional, regional y mundial. Se debe gestionar y direccionar la oferta a través de un mejoramiento en los procesos de calidad, normas y estándares.²⁴²

Existe la necesidad de establecer consensos guías y realizar una convocatoria de asociatividad con todos los países productores de cacao fino y de aroma y así ampliar la capacidad de oferta mundial. Se debe elaborar un documento base, que debe ser preparado por un grupo especial de trabajo con representantes de ministerios pertinentes a la agricultura, asociaciones cacaoteras, ministerios de relaciones exteriores y personas involucradas en la cadena de valor.²⁴³

El objetivo principal de la Asociación de Cacao Fino es lograr un mercado sostenible, eficiente y equitativo para el cacao fino y de aroma, que permita garantizar precios competitivos para los productores y mecanismo permanentes de mejoramiento continuo que garanticen una oferta constante de calidad. La visión de la Asociación de cacao se orienta a la concreción de una economía sustentable que fomentará a la generación de competitividad económica tales como los niveles de productividad, rendimientos e ingresos, a la generación de competitividad social en términos de empleo, salarios, sistemas de protección social y generación de competitividad ambiental como normas, procesos de responsabilidad y sensibilización social.²⁴⁴

Los ámbitos de intervención de la asociación son fundamentales que cumplen metas como promover el mejoramiento de los rendimientos de los cultivos ya existentes y la ampliación de nuevas superficies de cacaos finos que garanticen un abastecimiento regular, estable y de alta calidad. Se

²⁴¹ Cfr. Id.

²⁴² Cfr. Id.

²⁴³ Cfr. Id.

²⁴⁴ Cfr. Id.

privilegiará la atención a sistemas de producción de fincas con enfoque sustentable.²⁴⁵

Garantizar la calidad de la oferta exportable de cacaos finos, a través de una eficaz aplicación de sistemas de trazabilidad que posibiliten procesos continuos y confiables de control de calidad en todas las fases de la cadena productiva.²⁴⁶

Desarrollar mecanismos de intercambio científico y técnico que permita una mejor gestión del conocimiento de las cadenas y sistemas productivos de cacao fino de aroma en los países integrantes de la Asociación. Fomentar un mayor nivel de penetración en los mercados existentes, ampliación y diversificación de la oferta de cacaos finos para atender a los nichos de calidad e incrementar el consumo promedio de los cacaos finos de aroma y sus derivados.²⁴⁷

Propugnar el mejoramiento socio organizativo de los productores cacaoteros, en especial de pequeña escala que optimicen los procesos de producción, pos cosecha, transformación, valor agregado y comercialización con la finalidad de disponer de un tejido socio empresarial sólido. Contribuir a la formulación de políticas públicas que intervengan en forma global e integral en las cadenas productivas de cacaos finos y de aroma para dotar de servicios de apoyo a la producción como investigación, infraestructura productiva y de comercialización, gestión de mercadeo, gestión organizacional y financiamiento.²⁴⁸

3.3.2. Estrategias

Las estrategias se conciben como los caminos, procedimientos y rutas que serán adoptadas para el cumplimiento de los objetivos. En el desarrollo productivo se debe incrementar la investigación genética, la generación de jardines clonares y la validación de nuevas variedades de cacaos finos y de aroma, aplicación de métodos de poda, formativa y mantenimiento, incrementar la densidad en las plantaciones y aplicación de prácticas

²⁴⁵ Cfr. Id.

²⁴⁶ Cfr. Id.

²⁴⁷ Cfr. Id.

²⁴⁸ Cfr. Id.

agroecológicas que produzcan granos de alta calidad para los distintos mercados especiales.²⁴⁹

El sistema de trazabilidad y control de calidad es uno de los aspectos más sensibles en el mejoramiento de la cadena productiva y en el posicionamiento de los mercados, en vista que en la trazabilidad confiere a los granos de la necesaria confiabilidad en todo el proceso productivo. Las normas deberán ser reguladas de manera uniforme en todos los países participantes, promoviendo certificaciones de respaldo y sistemas exigentes de registro, seguimiento y evaluación de los procesos. Se puede proponer un Sello de la Asociación para los cacaos finos y de aroma.²⁵⁰

Se debe estructurar un modelo de gestión del conocimiento que contemple sistemas de información técnico y científico, boletines técnicos de difusión regular, sistemas de intercambio y pasantías de los distintos países y concreción de alianzas con entidades de investigación, centros técnicos y universidades, así como programas de cooperación en este campo.²⁵¹

El perfeccionamiento de sistemas de extensionismo agrícola, escuelas de campo y de otras tecnologías que implique un seguimiento vinculado a la economía de las fincas cacaoteras que garanticen granos de alta calidad, programación productiva y sistemas de pos cosecha consolidados. La asociatividad es una de las medidas que permitirá economías de escala, incremento de volúmenes, regularidad en presentaciones y sistemas de abastecimiento, modelos asociativos de comercialización y contactos con mercados externos.²⁵²

La Asociación de Productores y Exportadores de Cacao Fino y de Aroma cumplirá un rol esencial en los procesos de Incidencia Política concebida, como las acciones que permitirán que las políticas públicas se ejecuten en los niveles deseados, se articule el control social y de transparencia en los sectores productivos de cada país, y que la Asociación participen de manera activa, en la toma de decisiones y en los espacios de

²⁴⁹ Cfr. Id.

²⁵⁰ Cfr. Id.

²⁵¹ Cfr. Id.

²⁵² Cfr. Id.

concertación y consenso que deben ser provocados en las esferas políticas respectivas de cada país.²⁵³

²⁵³ Cfr. Id.

3. ANALISIS

De las 153.000 TM de cacao fino de aroma que se comercializa en el mundo, el Ecuador es el país líder con un 60% de participación en el mismo. El 46% de los cacaocultores ecuatorianos son considerados pequeños con superficies de 3 a 5 hectáreas.

La demanda de productos agrícolas por parte de los países industrializados decrece cuando existe crisis económica y esto afecta a la economía de los países tercermundistas, sin embargo, en el caso del cacao fino no se ha visto ningún cambio porque la materia prima es utilizada para elaborar chocolate de calidad, de lo contrario, el problema radica en que la oferta es mayor a la demanda.

El INIAP analiza la opción de crear un cacao resistente a enfermedades comunes que afectan a la planta de cacao sin perder la característica de cacao fino de aroma, ANECACAO incentiva la producción y exportación de cacao fino en el Ecuador, El MAGAP por medio de Agrocalidad investiga y certifica la calidad del cacao para exportación y la GTZ elabora proyectos de capacitación, investigación y financiamiento para el desarrollo de sectores rurales apoyando al cacao.

El Plan Nacional del Buen Vivir del 2009, junto con la Constitución del Ecuador son normas y políticas que promueven el desarrollo del país de manera sustentable en los tres pilares: Económico, ambiental y social.

La Organización Internacional del Cacao establece elaborar un plan de generación de mejores ingresos para los cacaocultores como base para incentivar a los mismos a preservar el medio ambiente y a los Estados para trabajar en el tema social determinando indicadores para la sostenibilidad del cacao.

La Mesa Redonda para una Economía Cacaotera Sostenible realiza reuniones periódicas para determinar el estado del cacao en sus tres pilares de sostenibilidad incentivando tareas pertinentes al aumento de la

productividad y calidad del producto, mejorar infraestructura, diferenciar los cacaos, fortalecer y formar alianzas.

La Organización Internacional del Cacao cuenta con 44 miembros los cuales están divididos en quince exportadores y veintinueve importadores que buscan satisfacer las necesidades por medio de la negociación directa.

Las asociaciones en lo productivo son referentes para la Asociación de Cacao Fino. La Organización Internacional del Café fortalece el sector cafetero por medio de la expansión sostenible con beneficio para todos participantes de la cadena de valor. La Conacado exporta cacao orgánico al mundo con certificación internacional de calidad y la RSCE de Aceite de Palma incentiva a productor a contribuir con el ambiente por prácticas adecuadas del manejo de las plantaciones.

De acuerdo con los compromisos efectuados desde el 2008 entre el gobierno de Venezuela y Ecuador y la Declaración de Guayaquil, se establece un proyecto elaborado por la Fundamic que establece objetivos, mecanismos y estrategias para desarrollar la Alianza de Naciones de Cacao Fino y de Aroma.

4. CONCLUSIONES

La hipótesis planteada de si un mecanismo multilateral asociativo de cooperación de países productores y exportadores de cacao fino o de aroma permitiría que las economías cacaoteras de las naciones integrantes puedan contribuir a los principios de una economía sustentable y así garantizaría una respuesta más efectiva estas naciones a las nuevas demandas de los mercados internacionales sí se cumple por las siguientes razones:

- El cacao ecuatoriano por sus características tiene demanda en el mercado internacional, el Estado para su conservación debe aplicar medidas políticas para aumentar el porcentaje de participación en el exterior. A los cacaocultores pequeños se los debe incentivar y capacitar para fomentar el desarrollo sostenible.
- Al no satisfacer la oferta de cacao fino, los importadores deben recurrir a mercados africanos y asiáticos en donde ofrecen cacao regular en donde el precio del producto no llega a ser rentable para los cacaocultores que llegan a gana alrededor de USD 1.00 diario.
- El trabajo en conjunto de Asociaciones, entidades públicas, privadas y ONGs en el Ecuador hace que el cacao tenga apoyo en todas las ramas de desarrollo sustentable y así se pueda conservar el cacao fino y a su vez se genere plazas de trabajo.
- Ecuador tiene políticas de economía sostenible que no se cumplen y el crecimiento de los tres pilares es inadecuado puesto que el pilar económico prima del pilar social y ambiental.
- La Organización Internacional del Cacao incentiva al cacaocultor procesar un cacao sostenible y si los cacaocultores no pueden satisfacer sus necesidades básicas, no se sentirán incentivados para producir un cacao de calidad, existirá la mezcla de tipos de cacao y muy probablemente los cacaocultores abandonen sus cultivos y desaparezca el cacao fino.

- La Mesa Redonda para una Economía Cacaotera Sostenible es un pilar fundamental para el desarrollo económico, social y ambiental de la cadena de valor del cacao un compromiso de erradicar la pobreza de los países exportadores.
- Un mecanismo asociativo de cooperación de países productores y exportadores de cacao fino o de aroma permitirá a sus asociados tener un mayor poder de negociación y así adquirir un mejor precio por su cacao. Además el consumidor de cacao fino tendrá un producto de calidad certificado por la asociación y su demanda será satisfecha porque se incentivará a los asociados a procesar solo cacao de calidad.
- Incentivar a los países productores y exportadores de cacao a asociarse y así trabajar en conjunto para mejorar la productividad y ejecutar políticas públicas que confieran mayor efectividad a los sectores productivos.
- Asociaciones funcionales en lo productivo como la Organización Internacional del Café, CONACADO y la RSCE de Aceite de Palma, establecen una pauta para desarrollar políticas, objetivos, estrategias y actividades funcionales para constituir la Asociación de Cacao Fino.
- La Asociación de países se puede concretar siempre y cuando cumpla con el objetivo primordial que es trabajar por un desarrollo cacaotero sustentable y garantizar al mercado internacional un producto de calidad.

5. RECOMENDACIONES

En vista que la hipótesis es verdadera y factible para lograr sus objetivos planteados, se recomienda lo siguiente:

- Elaborar formas de financiamiento para que los pequeños cacaocultores puedan expandir sus cultivos y así ofrecer mayor cantidad de productos al mercado.
- Incentivar a los cacaocultores a producir solo cacao fino y de aroma ya que así podrá obtener un mayor capital por su producto y así podrá satisfacer sus necesidades básicas
- Establecer políticas por medio de las entidades públicas, privadas y asociaciones para trabajar en forma conjunta con el fin de alcanzar a un bienestar común.
- Garantizar la calidad del producto al consumidor por medio de la Asociación de Productores y Exportadores o por organismos internacionales como Fair Trade, Certificación Orgánica o Rainforest Alliance, esto incrementara el valor del cacao con conocimiento del consumir final que sabe que el dinero extra que paga se direcciona al sector social y ambiental.
- Invertir en infraestructura como carreteras, escuelas, centros de salud, entidades financieras y otros para que los cacaocultores tengan la facilidad de acudir a cualquier departamento para lograr un desarrollo sostenible.
- Consolidar de sistemas de inteligencia e información de mercados, observatorios de la economía cacaotera y sistemas de monitoreo de calidad del servicio y satisfacción de mercados en la Asociación de Cacao Fino. De igual manera promover cambios políticos que incentiven y promuevan el desarrollo sustentable del sector cacaotero.

- Consolidar una Alianza de Naciones que permitan fortalecer una estrategia de bloque multilateral con objetivos concretos de carácter económico, social, político y ambiental, para que tomando como eje el cacao, se logre obtener mejores condiciones de vida para los países, en un enfoque de desarrollo sostenible

BIBLIOGRAFÍA

Libros

GONZALES, Laura, *Asociatividad: Alternativa para el desarrollo sostenible*, Concacao, Quito, 2009

PAREDES Nelly, *Manual de cultivo de cacao N. 76*, INIAP, Quito, 2009

Plan Nacional del Buen Vivir, Establecer un sistema económico social, solidario y sostenible

UTEPI, Cacao: Estudio Agroindustrial en el Ecuador, Ministerio de Industrias y Competitividad, 2007

URRUTIA, Vicente, Plan de negocios institucional Yachana Gourmet S.A, FUNEDESIN, 2002.

URRUTIA, Vicente, Lineamientos para concretar una Alianza APPECACAO, FUNDAMIC, Quito, 2009.

Web

ANECACAO, *Cacao en el Ecuador*, <http://www.anecacao.com>

ANECACAO, *Quiénes somos*, <http://www.anecacao.com>

APROCAFA, *Nosotros*, <http://www.aprocafa.net>

CORPEI, *Producción de cacao en Ecuador*, <http://www.corpei.org>

CORPEI, *Quiénes somos*, <http://corpei.org>

GIZ, *La GIZ en Ecuador*, <http://www.ecuador.ded.de>

GTZ, *Programa GESOREN*, <http://www.condesan.org>

ICCO, *Economía Cacaotera Sostenible: Un enfoque amplio y participativo*, <http://www.roundtablecocoa.org>

ICCO, *Production*, <http://www.icco.org>

ICCO, *Información de la ICCO*, <http://www.icco.org>

ICO, *Story of Coffee*, <http://www.ico.org>

INIAP, Historia y evolución del INIAP, <http://www.iniap.gob.ec/>

FAO, *Acerca de la FAO*, <http://www.fao.org/about/es>

FEDECADE, *Comercio Justo del Cacao*, <http://e2travel.wordpress.com/>

Fedexpor, *Políticas de calidad*, <http://www.fedexpor.com/>

Fundación MCCH, *¿Quiénes somos?*, <http://fundmcch.com.ec/>

MAGAP, *Institución*, <http://www.magap.gob.ec>

MAGAP, *Programa Innovación Agrícola*, <http://www.magap.gob.ec>

MIES, *Historia del ministerio*, <http://www.mies.gov.ec>

MIPRO, *Subsecretarías*, <http://www.mipro.gob.ec/>

MMRREE, *Bienvenidos a Ecuador*, <http://www.mmrree.gob.ec>

REPEC, *About us*, <http://www.repecsa.com/>

RSCE2, *Directrices sobre las mejores prácticas conocidas en la cadena de valor del cacao*, <http://www.roundtablecocoa.org>

RSCE, *History of Palm Oil*, <http://www.roundtablecocoa.org/>

RSPO, *About RSPO*, <http://www.rspo.org>

SNV, *SNV América Latina*, <http://www.snvla.org/es>

UNOCACE, *Nosotros*, <http://www.unocace.com>

USAID, *Quienes somos*, <http://ecuador.usaid.gov/>